

Crock-Pot

Distributed by
Holmes Products (Europe) Ltd
1 Francis Grove
London SW19 4DT
England

Fax: +44 (0)20 8947 8272
Email: info-europe@jardencs.com
Website address: www.jardencs.com
UK - Free phone Customer Service Helpline
– 0800 052 3615

Holmes Products France
1015, Rue du Maréchal Juin
Z.I Vaux - Le - Pénil
77000 Melun – France
Phone: +33 1 64 10 45 80
Fax: +33 1 64 10 02 32

FRANCE - SERVICE CONSOMMATEURS



► N° Indigo 0 825 85 85 82

© 2007 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions.
All Rights Reserved.

Printed in P.R.C

9100050002091
SCRI500I07MLM1

SCRI500-I

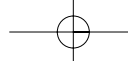


Crock-Pot

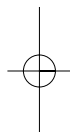
SLOW COOKER

INSTRUCTION MANUAL
MANUEL D'UTILISATION
BENUTZERHANDBUCH
MANUAL DE INSTRUCCIONES
HANDLEIDING
BRUKSANVISNING
KÄYTTÄJÄN OHJEKIRJA
BRUGSANVISNING
MANUALE DI ISTRUZIONI
NÁVOD K OBSLUZE

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS



English	2
Français/French	10
Deutsch/German	18
Español/Spanish	26
Nederlands/Dutch	34
Svenska/Swedish	42
Suomi/Finnish	50
Polski/Polish	58
Italiano/Italian	66
Česky/Czech	74



IMPORTANT SAFEGUARDS

Please read this manual carefully before using this appliance, as correct use will give the best possible performance.

Retain these instructions for future reference.

Mains connection

1. Read these instructions carefully, in conjunction with the illustrations, before using this appliance.
2. Before connecting this appliance, check that the voltage indicated on the rating plate (found on the underside of the appliance) corresponds to the mains voltage in your home.
3. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent.

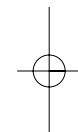
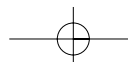
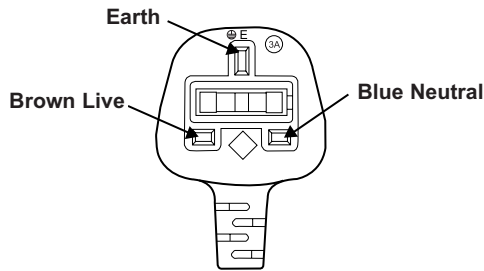
Safe positioning

1. DO NOT TOUCH THE HOT SURFACES. USE THE HANDLES OF THE BASE. USE OF AN OVEN GLOVE WHILE HANDLING IS ADVISED.
2. DO NOT expose empty crockery to high heat. Always ensure there is liquid or food inside crockery to prevent potential cracking.
3. To prevent cracking NEVER IMMERGE in water or place under running water if crockery has been left EMPTY on a heated hob or in a heated oven for an extended period of time. Allow to cool down.
4. DO NOT position where it can be touched by children, especially the very young.
5. DO NOT position this appliance directly under an electrical socket.
6. DO NOT use this appliance outdoors.
7. DO NOT immerse the heating unit, cord or plug in water or other liquid.
8. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot liquids.
9. DO NOT allow the mains cord to overhang the edge of the counter or table.
10. DO NOT use harsh abrasives, caustic cleaners or oven cleaners when cleaning this appliance.
11. Avoid sudden temperature changes such as adding refrigerated foods into a heated pot.
12. Always unplug the appliance from the electrical socket when not in use and before cleaning.
13. Allow the appliance to cool before cleaning and storing.
14. When using this appliance, allow adequate air space above and on all sides for air circulation. Do not allow this appliance to touch curtains, wall coverings, clothing, dishtowels or other flammable materials during use. CAUTION is required on surfaces where heat may cause a problem. An insulated heat pad is recommended.
15. **THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY. DO NOT USE THE APPLIANCE FOR OTHER THAN THE INTENDED USE.**
16. To prevent potential cracking, NEVER freeze water or water based foods in the ETC stoneware.

PLUG AND POWER CORD FOR UK AND IRELAND ONLY

- If the plug is not suitable for the socket outlets in your home:
- Please do not attempt to remove plug and replace. This plug is sealed and you cannot gain access to the wires.
 - In the unlikely event the plug fails, please check fuse and replace with a 3A fuse which needs to be BSI or ASTA approved to the BS13623 standard.

If you still have problem, please contact the UK Customer Service helpline on 0800 052 3615.



THE SLOW COOKER FEATURING ETC STONEWARE (EXTREME TEMPERATURE COOKWARE)

ETC is a special stoneware formulation that can withstand extreme temperature changes, giving you the most versatile and convenient cooking appliance. ETC stoneware is safe to use on hobs*, in conventional and microwave ovens as well as the refrigerator and freezer. (Be sure to read ETC STONEWARE CARE to ensure proper use.) This versatility allows you to prepare foods, slow cook, store leftovers and reheat them all using the same stoneware dish, saving cleaning time. The elegant design allows you to serve from your slow cooker.

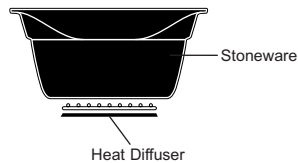
***Heat diffuser must be used when cooking on electric hob.**

ETC STONEWARE CARE

WARNING: TO PREVENT DAMAGE TO YOUR ETC STONEWARE, YOU MUST FOLLOW THE SAFEGUARDS BELOW.

1. **ALWAYS use the enclosed HEAT DIFFUSER when cooking on ELECTRIC HOBs or breakage may result.**
2. DO NOT use on HIGH HEAT on hob.
3. DO NOT heat empty stoneware on hob burners. Always ensure there is liquid or food inside the stoneware.
4. ALWAYS begin hob cooking on low heat before increasing to medium or medium low heat.
5. ALWAYS coat bottom of stoneware with a minimum of 2 tablespoons of oil when sautéing or browning on the hob.
6. ALWAYS stir food often when cooking on hob.
7. NEVER freeze water or water based foods in the stoneware. It may result in cracking of stoneware.
8. DO NOT use metal utensils with the stoneware to protect against scratches.

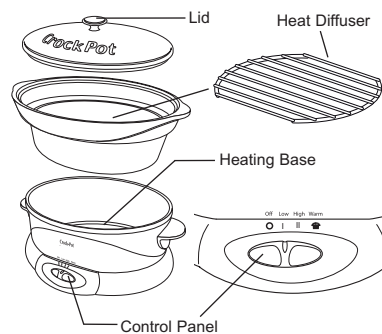
NOTE: Please use with caution when placing your stoneware on a ceramic or smooth glass cook top hob, work surface or table. Due to the nature of the stoneware, the rough bottom surface may scratch these surfaces if caution is not used.



HOW TO USE YOUR SLOW COOKER

1. There are three temperature settings. **LOW (I)** is recommended for slow "all-day" cooking. 1 hour on **HIGH (II)** equals about 2 to 2½ hours on **LOW (I)**. **WARM (III)** is recommended for keeping already cooked food at the perfect serving temperature until you are ready to eat. **DO NOT** cook on this setting.
2. Before each use (whether in Heating Base Unit, on hob, in conventional or microwave oven), coat the inside of the stoneware with oil or butter to make clean up easier.
3. Always cook with the Lid on when using your stoneware in the slow cooker Heating Base Unit.
4. Follow recommended cooking times.
5. When using stoneware on electric hob, a heat diffuser (included) must be used. When using the diffuser, the cross supports should be facing up.
6. Unplug from wall outlet when cooking is done.
7. The detachable power cord located at the back of the heating base allows more convenience for serving.
8. Do not reheat foods in the slow cooker Heating Base Unit.
9. ALWAYS use a trivet or hot pad underneath heated stoneware when placing on table or countertops.
10. Removable stoneware and lid are safe for use on hobs*, in conventional and microwave ovens as well as refrigerator and freezer.
11. Handles on stoneware will stay cool to the touch when using in Heating Base Unit, however please use pot holders oven gloves when using in the oven, microwave or on the hob.
12. Always use pot holders oven gloves when moving Heating Base Unit. Handles will become hot when in use.

NOTE: Due to the unique manufacturing process of the ETC stoneware, you may see variations in the glazed surface. This is normal and does not affect performance.



HOW TO CLEAN YOUR SLOW COOKER

Before moving and cleaning the Slow Cooker:

- **ALWAYS** switch off and unplug from the electrical socket.
- **ALWAYS** allow the appliance to cool.

NEVER IMMERSE THE HEATING UNIT IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.

HEATING UNIT

DO NOT immerse in water or any other liquid. Clean with a soft cloth which has been dampened with warm soapy water and wrung out. Dry with a clean dry cloth. DO NOT use abrasive cleaners.

Caring for the removable Stoneware Cooking Pot

The removable Stoneware Cooking Pot and the lid go safely into the dishwasher or may be washed in hot soapy water. Do not use abrasive cleaning compounds - a cloth, sponge or plastic spatula will usually remove any stubborn residue. To remove water spots and other stains, use a non-abrasive cleaner or vinegar.

As with any fine ceramic, the Stoneware Cooking Pot will not withstand sudden temperature changes.

- If the Stoneware Cooking Pot has been pre-heated or is hot to the touch, DO NOT add refrigerated food. DO NOT pre-heat the Slow Cooker unless specified in the recipe. The Stoneware Cooking Pot should be at room temperature before adding hot foods.
- Wash the Stoneware Cooking Pot straight after cooking, use hot water. DO NOT pour in cold water if the Stoneware Cooking Pot is hot. Do not use abrasives or scouring pads or powder. Avoid using harsh abrasive cleaners or scouring pads as continued use will scratch the highly polished surface and make subsequent cleaning more difficult.

COOKING HINTS AND TIPS

- Trim fats and wipe meats well to remove residue. (If meats contain fats. Brown in the cooking pot and drain well). Season with salt and pepper. Place the meat in the cooking pot on top of vegetables.
- For roasts and stews, pour liquid over the meat. Use no more liquid than specified in the recipe. More juices are retained in meat and vegetables during slow cooking than in conventional cooking.
- Most vegetables should be thinly sliced or placed near the sides or bottom of the Stoneware Cooking Pot. In a Slow Cooker, meats generally cook faster than most vegetables.
- Use whole leaf herbs and spices for the best and fullest flavour from the slow cooking method. If ground herbs and spices are used, they should be stirred in during the last hour of cooking.
- Because there is no direct heat at the bottom, always fill the Stoneware Cooking Pot at least half full, to conform with recommended times. Small quantities can be prepared, but cooking times may be affected.
- A specific liquid called for in a recipe may be varied if an equal quantity is substituted. For example, substituting a can of soup for a can of tomatoes or 1 cup of beef or chicken stock for 1 cup of wine.
- Beans must be softened completely before combining with sugar and/or acidic foods. (**NOTE:** Sugar and acid have a hardening effect on beans and will prevent softening).
- Dried beans, especially red kidney beans, should be boiled before adding to a recipe. Cover the beans with 3 times their volume of unsalted water and bring to the boil. Boil for 10 minutes, reduce the heat, cover and allow simmer for 1½ hours or until the beans are tender. Soaking in water, if desired should be completed before boiling. Discard the water after soaking or boiling.

GUIDE TO ADAPTING RECIPES

This guide is designed to help you adapt recipes for the Slow Cooker- your own favourites and prized recipes collected from friends, food companies, newspapers and magazines. Our aim is to save preparation time with fewer steps and less dirty dishes and to keep cooking simple. In most cases all ingredients can go into your Slow Cooker in the beginning and cook all day. Many of the normal preparatory steps are unnecessary when using the Slow Cooker.

A few hints:

- Allow sufficient cooking time.
- Cook with the lid on.
- Do not add as much water as some non slow cooker recipes indicate.
- Remember - liquids do not "boil away" as in conventional cooking. Usually at the end of the cooking, you will have more liquid than less.
- This is "one-step" cooking: many steps in recipes can be deleted. Add ingredients to the Stoneware Cooking Pot at one time, adding liquid last, then cook for 8 - 10 hours.
- Vegetables do not overcook as they do when boiled on the hob or in the oven. Therefore everything can go into the Slow Cooker at one time. **EXCEPTION:** Milk, soured cream or cream should be added during the last hour of cooking.

TIME GUIDE

Most uncooked meat and vegetable combinations will require at least 8 hours on LOW.

IF RECIPE SAYS:	COOK ON LOW:	OR COOK ON HIGH:
15 to 30 minutes	4 to 6 hours	1½ to 2 hours
31 to 45 minutes	6 to 10 hours	3 to 4 hours
50 minutes to 3 hours	8 to 10 hours	4 to 6 hours

PASTA AND RICE

If a recipe calls for cooking noodles, pasta or macaroni etc., cook on the hob in a saucepan before adding to the Slow Cooker. Do not overcook - just until slightly tender.

If rice is required, stir in with other ingredients. Add 60ml (4 tbsp) cup of extra liquid per 60ml (4 tbsp) cup of raw rice. Use long grain rice for best results.

LIQUIDS

Use less in Slow Cooking - usually about half the recommended amount. 250ml (8 fl.oz) of liquid is usually enough, unless it contains rice or pasta.

SAUTEING VEGETABLES

This is generally not necessary. Stir in chopped or sliced vegetables with other ingredients. The only exception to this is aubergine which should be parboiled or sauteed, due to its strong flavour. Since vegetables develop their full flavour potential with slow cooking, expect delicious results, even when you reduce quantities. Because vegetables take longer to cook than meat, slice or chop them where possible.

HERBS AND SPICES

Fresh herbs add flavour and colour when added at the end of the cooking cycle but for dishes with shorter cook times, hearty, fresh herbs such as rosemary and thyme hold up well. If added at beginning, many fresh herbs' flavour will dissipate over long cook times. Ground and/or dried herbs and spices work well in slow cooking and may be added at beginning, but use sparingly and taste at end of cook cycle and correct seasonings including salt and pepper. The flavour power of all herbs and spices can vary greatly depending on their particular strength and shelf life and so it is always recommended to taste and adjust seasonings just before serving.

MILK

Milk, cream and soured cream tend to breakdown during extended cooking. When possible, add during the last hour of cooking. Condensed soups may be substituted and can cook for extended times.

SOUPS

Some soup recipes call for 2 - 3 litres of water. Add other ingredients to the Removable Cooking Pot, then add the water only to cover. If thinner soup is desired, add more liquid at serving time. If milk based recipes have no other liquid for initial cooking, add 1 or 2 cups of water. Then during the final hour add milk or cream as required.

QUESTIONS AND ANSWERS

Q "What if the food is not done after 8 hours..... when the recipe says 8 - 10 hours?"

A This can be due to voltage variations, altitude or even extreme humidity. Slight fluctuations in power are not normally noticeable on most appliances, however with Slow Cookers it can alter the cooking times. Allow plenty of time and remember, it is practically impossible to overcook. You will learn through experience whether to increase or decrease cooking times.

Q "Must the Slow Cooker be covered? Is it necessary to stir?"

A Always cook with the lid on. If the lid is removed, the Slow Cooker will not recover heat losses quickly on LOW setting. Significant amounts of heat escape whenever the lid is removed, therefore cooking times are extended. Avoid frequent removal of the lid for checking cooking progress or stirring. Never remove the lid during the first two hours when baking breads or cakes. It is not necessary to stir whilst cooking on LOW heat. Whilst using HIGH heat for short periods, occasional stirring improves the distribution of flavours.

Q "How about thickening juices or making gravy?"

A Add some quick cooking tapioca to any recipe if you want to make a thick gravy. Add the tapioca at the beginning and it will thicken as it cooks. Alternatively, you can remove the solid foods, leaving the juices. Then prepare a smooth paste of approximately 100g (4 oz) of flour or cornflour to 90ml (6 tbsp) water or 4 tablespoons of melted butter. Pour the mixture into the liquid in the Stoneware Cooking Pot and stir well. Turn to HIGH and when it comes to the boil (about 15 minutes) it is ready.

Q "Can I cook a roast without adding water?"

A Yes - if cooked on LOW. We recommend a small amount of water because the gravies are especially tasty. The more fat or "marbelling" the meat has, the less liquid you need. The liquid is needed to properly soften and cook the vegetables.

RECIPES

PORK LOIN WITH SHERRY AND RED ONIONS

The mild flavour of the pork is awakened by the rich, delectable sauce.

2 large red onions, thinly sliced
 175g (6 oz) silver skin (button) onions, blanched and peeled
 40g (1½ oz) butter
 salt and freshly ground black pepper
 1.2kg (2½ lb) boneless pork loin, tied
 45ml (3 tbsp) cooking sherry
 small handful of flat leaf parsley, chopped
 25ml (1½ tbsp) cornflour
 15ml (1 tbsp) water

In a medium skillet or frying pan, sauté the red onions and silver skin onions in the butter until soft. Season with salt and pepper. Rub the pork loin with salt and pepper and place in the Slow Cooker. Add the sautéed onions, sherry and parsley. Cover and cook on LOW for 8 - 10 hours (or on HIGH for 5 - 6 hours). Remove the pork loin from the Stoneware Cooking Pot and let stand for 15 minutes before slicing. Turn the Slow Cooker to HIGH. Combine the cornflour and water and then add to the juices in the Stoneware Cooking Pot, stirring continuously. This will thicken the sauce. Serve the pork loin with the onion and sherry sauce. Serves 4.

RECIPES

SALMON & PARMESAN CASSEROLE

Perfect for a cold winter evening, when the rich and satisfying flavours will ease away any chill.

450g (1 lb) long grain rice
 1 x 418g can salmon, drained and flaked
 65g (2½ oz) cauliflower florets
 50g (2 oz) Parmesan cheese
 250ml (8fl.oz) dry white wine
 250ml (8fl.oz) milk
 250ml (8fl.oz) water
 15ml (1 tbsp) fresh tarragon, finely chopped
 5ml (1 tsp) Dijon mustard
 4ml (¾ tsp) salt
 2.5ml (½ tsp) freshly ground black pepper
 4 medium tomatoes, chopped
 2 salad onions, thinly sliced

Combine all ingredients, except for the tomatoes and salad onions, in the Slow Cooker. Mix thoroughly, cover and cook on HIGH for 1 hour, then on LOW for 6 - 8 hours (or on HIGH for 3 - 4 hours). Before serving, stir in the tomatoes and salad onions.

Serves 3.

LAMB WITH BALSAMIC GLAZED VEGETABLES

Well seasoned lamb is balanced by the tart sweetness of the balsamic vinegar glaze and vegetables.

2.5ml (½ tsp) salt
 2.5ml (½ tsp) freshly ground black pepper
 2.5ml (½ tsp) ground coriander
 7.5ml (½ tbsp) dried rosemary
 2.5ml (½ tsp) dried mint
 2.5ml (½ tsp) dried thyme
 2.5ml (½ tsp) ground fennel
 1.2kg (2½ lb) lamb joint, (suitable for roasting), trimmed of fat
 1 medium red onions, cut into eighths
 2 small courgettes, cut into 1cm (½ inch) thick slices
 2 small yellow squash (summer squash), cut into bite sized chunks
 2 red potatoes, cut into bite sized chunks
 40ml (2½ tbsp) balsamic vinegar

Combine the salt and pepper, coriander, rosemary, mint, thyme and fennel in a small bowl. Rub the seasonings over the lamb joint. Place the onions in the bottom of the slow cooker and add the lamb joint. Add the remaining vegetables. Drizzle the balsamic vinegar over the vegetables. Cover and cook on HIGH for 1 hour, then turn to LOW for 10 - 12 hours.

Serves 4.

RECIPES

FRESH VEGETABLE PAELLA

This side dish is a twist on the Spanish classic. You can also serve this as a main course.

140g (5 oz) frozen chopped spinach, thawed and drained
 450g (1 lb) long grain rice
 1ltr (1¼ pt) vegetable stock
 1 green pepper, deseeded and chopped
 1 medium tomato, sliced into wedges
 1 medium onion, chopped
 1 medium carrot, chopped
 1-2 cloves garlic, crushed
 15ml (1 tbsp) flat leaf parsley, chopped
 3ml (½ tsp) saffron threads
 2.5ml (½ tsp) salt
 2.5ml (½ tsp) freshly ground black pepper
 1 x 390g can artichoke hearts, quartered, rinsed and well drained
 115g (4 oz) frozen peas

Combine the spinach, rice, vegetable stock, green pepper, tomato, onion, carrot, garlic, parsley, saffron, salt and black pepper in the Slow Cooker. Mix thoroughly. Cover and cook on LOW for 4 hours (or on HIGH for 2 hours). Add the artichoke hearts and peas to the Paella 15 minutes before serving. Mix thoroughly to combine and replace the lid.

Makes 4 side servings.

CREAMY SPINACH DIP

You can present this warm version of classic spinach dip in the Slow Cooker or ladled into a bowl. Serve with raw vegetables, your favourite crackers or crusty bread slices.

1 x 400g tubs cream cheese
 125ml (4fl.oz) thickened cream
 225g (½ lb) frozen, chopped spinach
 1 packet dry onion soup mix - approx 30 - 40g weight.
 (use vegetable if onion is not available)
 5ml (1 tsp) ready made spicy sauce
 2 salad onions, sliced
 5ml (1 tsp) fresh lemon juice

Combine the cream cheese and cream in the Slow Cooker. Cover and heat on HIGH until the cheese has melted - about 45 minutes. Add the spinach, soup mix and spicy sauce and stir thoroughly. Cover and cook on HIGH for 30 minutes. Shortly before serving, add the salad onions and lemon juice and mix thoroughly again.

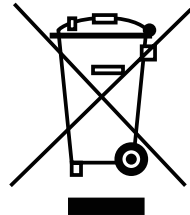
GUARANTEE

PLEASE KEEP YOUR RECEIPT AS THIS WILL BE REQUIRED FOR ANY CLAIMS UNDER THIS GUARANTEE.

- This product is guaranteed for 2 years.
- In the unlikely event of breakdown, please take it back to the place of purchase, with your till receipt and a copy of this guarantee.
- The rights and benefits under this guarantee are additional to your statutory rights which are not affected by this guarantee.
- Holmes Products Europe undertakes within the specific period, to repair or replace free of charge, any part of the appliance found to be defective provided that:
 - We are promptly informed of the defect.
 - The appliance has not been altered in any way or subjected to misuse or repair by a person other than a person authorised by Holmes Products Europe.
- No rights are given under this guarantee to a person acquiring the appliance second hand or for commercial or communal uses.
- Any repaired or replaced appliance will be guaranteed on these terms for the remaining portion of the guarantee.

THIS PRODUCT IS MANUFACTURED TO COMPLY WITH THE E.E.C. DIRECTIVES 73/23/EEC, 2004/108/EC and 98/37/EEC.

Waste electrical products should not be disposed of with Household waste. Please recycle where facilities exist. Check on the following website for further recycling and WEEE information: www.jardencs.com or e-mail: info-europe@jardencs.com



FRANÇAIS

IMPORTANT CONSIGNES DE SECURITE

Veillez lire ce manuel avec attention avant d'utiliser cet appareil. Il est essentiel de respecter ces instructions pour obtenir les meilleurs résultats.

Conservez ces instructions comme références à l'avenir.

Branchement sur l'alimentation du secteur

1. Lire ces instructions avec attention avant d'utiliser cet appareil.
2. Avant de brancher cet appareil sur l'alimentation du secteur, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque (sous l'appareil) correspond bien à la tension du secteur de votre résidence.
3. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son distributeur agréé.

Choisir un emplacement sûr pour son utilisation

1. **DO NOT TOUCH THE HOT SURFACES, USE THE HANDLES OF THE BASE. USE OF AN OVEN GLOVE WHILE HANDLING IS ADVISED.**
2. **DO NOT expose empty crockery to high heat. Always ensure there is liquid or food inside crockery to prevent potential cracking.**
3. **To prevent cracking NEVER IMMERSE in water or place under running water if crockery has been left EMPTY on a heated hob or in a heated oven for an extended period of time. Allow to cool down.**
4. NE PAS poser cet appareil à portée des enfants en particulier en bas âge.
5. NE PAS poser cet appareil directement en dessous d'une prise électrique.
6. NE PAS utiliser cet appareil en plein air.
7. NE PAS immerger l'élément chauffant ou la prise de courant dans l'eau ou tout autre liquide.
8. Il faudra faire très attention en déplaçant l'appareil lorsqu'il contient un liquide chaud.
9. NE PAS laisser le câble d'alimentation électrique pendre de la table ou surface de travail.
10. NE PAS utiliser de produits abrasifs, de nettoyants caustiques ou de nettoyants pour fours pour nettoyer cet appareil.
11. Éviter tous changements soudains de température comme d'ajouter des aliments réfrigérés dans la mijoteuse chaude.
12. L'appareil doit toujours être débranché de l'alimentation électrique avant tout nettoyage.
13. Laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer et de le ranger.
14. Laisser suffisamment d'espace au-dessus et tout autour de cet appareil en cours de fonctionnement pour permettre la circulation de l'air. Ne pas laisser cet appareil toucher les rideaux, le revêtement mural, les vêtements, les torchons ou autres matériaux inflammables en cours d'utilisation. FAIRE ATTENTION sur les surfaces sensibles où la chaleur peut causer un problème. Il est recommandé d'utiliser un dessous de plat résistant à la chaleur.
15. **N'UTILISER CET APPAREIL EXCLUSIVEMENT QUE POUR LA CUISINE. NE PAS UTILISER CET APPAREIL POUR DES APPLICATIONS AUTRES QUE CELLES POUR LESQUELLES IL A ÉTÉ CONÇU.**
16. **To prevent potential cracking, NEVER freeze water or water based foods in the ETC stoneware.**

THE SLOW COOKER FEATURING ETC STONWARE (EXTREME TEMPERATURE COOKWARE)

ETC is a special stoneware formulation that can withstand extreme temperature changes, giving you the most versatile and convenient cooking appliance. ETC stoneware is safe to use on hobs*, in conventional and microwave ovens as well as the refrigerator and freezer. (Be sure to read ETC STONWARE CARE to ensure proper use.) This versatility allows you to prepare foods, slow cook, store leftovers and reheat them all using the same stoneware dish, saving cleaning time. The elegant design allows you to serve from your slow cooker.

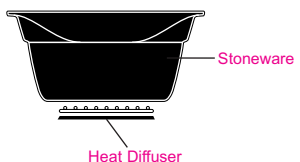
***Heat diffuser must be used when cooking on electric hob.**

ETC STONEWARE CARE

WARNING: TO PREVENT DAMAGE TO YOUR ETC STONEWARE, YOU MUST FOLLOW THE SAFEGUARDS BELOW.

1. **ALWAYS** use the enclosed **HEAT DIFFUSER** when cooking on **ELECTRIC HOB** or **breakage may result.**
2. DO NOT use on **HIGH HEAT** on hob.
3. DO NOT heat empty stoneware on hob burners. Always ensure there is liquid or food inside the stoneware.
4. ALWAYS begin hob cooking on low heat before increasing to medium or medium low heat.
5. ALWAYS coat bottom of stoneware with a minimum of 2 tablespoons of oil when sautéing or browning on the hob.
6. ALWAYS stir food often when cooking on hob.
7. NEVER freeze water or water based foods in the stoneware. It may result in cracking of stoneware.
8. DO NOT use metal utensils with the stoneware to protect against scratches.

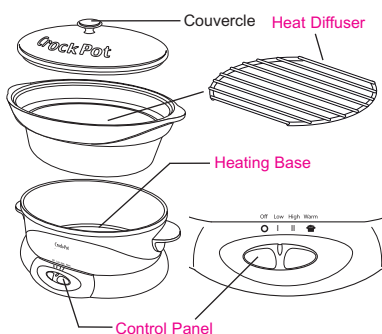
NOTE: Please use with caution when placing your stoneware on a ceramic or smooth glass cook top hob, work surface or table. Due to the nature of the stoneware, the rough bottom surface may scratch these surfaces if caution is not used.



HOW TO USE YOUR SLOW COOKER

1. There are three temperature settings. **LOW (I)** is recommended for slow "all-day" cooking. 1 hour on **HIGH (II)** equals about 2 to 2½ hours on **LOW (I)**. **WARM (☺)** is recommended for keeping already cooked food at the perfect serving temperature until you are ready to eat. **DO NOT** cook on this setting.
2. Before each use (whether in Heating Base Unit, on hob, in conventional or microwave oven), coat the inside of the stoneware with oil or butter to make clean up easier.
3. Always cook with the Lid on when using your stoneware in the slow cooker Heating Base Unit.
4. Follow recommended cooking times.
5. When using stoneware on electric hob, a heat diffuser (included) must be used. When using the diffuser, the cross supports should be facing up.
6. Unplug from wall outlet when cooking is done.
7. The detachable power cord located at the back of the heating base allows more convenience for serving.
8. Do not reheat foods in the slow cooker Heating Base Unit.
9. ALWAYS use a trivet or hot pad underneath heated stoneware when placing on table or countertops.
10. Removable stoneware and lid are safe for use on hobs*, in conventional and microwave ovens as well as refrigerator and freezer.
11. Handles on stoneware will stay cool to the touch when using in Heating Base Unit, however please use pot holders oven gloves when using in the oven, microwave or on the hob.
12. Always use pot holders oven gloves when moving Heating Base Unit. Handles will become hot when in use.

NOTE: Due to the unique manufacturing process of the ETC stoneware, you may see variations in the glazed surface. This is normal and does not affect performance.



NETTOYAGE DE LA MIJOTEUSE

Avant de déplacer et de nettoyer la Mijoteuse

- **TOUJOURS** éteindre et débrancher de la prise électrique.
- **TOUJOURS** laisser refroidir l'appareil.

NE JAMAIS IMMERGER L'ÉLÉMENT CHAUFFANT DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE

ELEMENT CHAUFFANT

NE PAS immerger l'élément chauffant dans l'eau ou tout autre liquide. Le nettoyer avec un chiffon doux humidifié avec de l'eau savonneuse tiède et essorer. Sécher avec un chiffon sec propre. NE PAS utiliser de nettoyants abrasifs.

COCOTTE EN GRES AMOVIBLE

The removable Stoneware Cooking Pot and the lid go safely into the dishwasher or may be washed in hot soapy water. Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs – éliminer les résidus avec un chiffon, une éponge ou une spatule en plastique Pour éliminer les taches d'eau ou autres, utiliser un nettoyant non-abrasif ou du vinaigre.

Comme toutes les céramiques fines, la cocotte en grès ne supportera pas les changements soudains de température.

- Si la cocotte en grès a été préchauffée ou si elle est chaude, ne pas la toucher, NE PAS ajouter d'ingrédients réfrigérés. **DO NOT pre-heat the Slow Cooker unless specified in the recipe. The Stoneware Cooking Pot should be at room temperature before adding hot foods.**
- Laver la cocotte en grès tout de suite après la cuisson en utilisant de l'eau chaude. Si la cocotte en grès est chaude, NE PAS la remplir d'eau froide. **Do not use abrasives or scouring pads or powder. Avoid using harsh abrasive cleaners or scouring pads as continued use will scratch the highly polished surface and make subsequent cleaning more difficult.**

CONSEILS ET RECOMMANDATIONS POUR LA CUISSON

- Couper le gras et essuyer la viande pour éliminer les résidus. **(If meats contain fats. Brown in the cooking pot and drain well).** Assaisonner de sel et de poivre. Placer la viande dans la mijoteuse sur les légumes.
- Pour les rôtis et ragoûts, verser un liquide sur la viande. Ne pas utiliser plus de liquide qu'il n'est spécifié dans la recette. La cuisson en mijoteuse conserve une plus grande quantité des jus naturels de la viande et des légumes que la cuisson conventionnelle en cocotte.
- La plupart des légumes doivent être coupés en tranches fines ou placés près des côtés ou sur le fond de la cocotte en grès. Dans une mijoteuse, la viande cuit généralement plus vite que la plupart des légumes.
- **Use whole leaf herbs and spices for the best and fullest flavour from the slow cooking method. If ground herbs and spices are used, they should be stirred in during the last hour of cooking.**
- En l'absence de chaleur directe au fond de l'appareil, il faut toujours remplir la cocotte en grès au moins à moitié pour se conformer aux temps de cuisson recommandés. On peut préparer des petites quantités mais le temps de cuisson peut être affecté.
- Il est possible de remplacer le liquide spécifié dans une recette par un autre en quantité égale. Par exemple, on peut substituer une boîte de soupe par une boîte de tomates ou 1 tasse de bouillon de viande ou de légumes par 1 verre de vin.
- Il faut faire ramollir complètement les haricots avant d'ajouter du sucre et/ou des ingrédients acides **(NOTE: Le sucre et les acides ont pour effet de durcir les haricots et de les empêcher de se ramollir).**
- Les haricots secs, en particulier les haricots rouges doivent être cuits à l'eau avant de les ajouter à la recette. Couvrir les haricots de 3 fois leur volume d'eau non salée et amener à ébullition. Laisser bouillir pendant 10 minutes, réduire la chaleur, couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 1½ heures ou jusqu'à ce que les haricots soient attendris. On peut au besoin laisser tremper les haricots dans l'eau avant de les faire cuire. Jeter l'eau après la trempé ou la cuisson.

GUIDE D'ADAPTATION DES RECETTES

Ce guide est conçu pour vous aider à adapter les recettes pour la mijoteuse, vos propres recettes favorites et les recettes spéciales obtenues d'amis, de fabricants d'ingrédients, journaux et magazines. Notre but est de réduire le temps de préparation avec moins d'étapes et moins de vaisselle à faire.... et de simplifier la cuisine. Dans la plupart des cas, tous les ingrédients peuvent être versés dans la mijoteuse dès le début et cuire toute la journée. Un grand nombre d'étapes de la préparation normale sont inutiles avec la mijoteuse.

Quelques conseils:

- Prévoir un temps de cuisson suffisant.
- Cuire avec le couvercle.
- Ne pas ajouter autant d'eau qu'il est indiqué pour des recettes hors mijoteuse.
- Ne pas oublier que les liquides ne réduisent pas comme dans une marmite conventionnelle. Normalement, il y a plus de liquide à la fin de la cuisson qu'au début.
- C'est la cuisine "tout-en-un" : un grand nombre d'étapes des recettes peuvent être supprimées. Verser tous les ingrédients dans la cocotte en grès en même temps, ajouter le liquide en dernier puis laisser cuire pendant 8 - 10 heures.
- Les légumes ne peuvent pas être trop cuits comme lorsqu'ils sont bouillis sur un réchaud ou cuits au four, il est donc acceptable de les mettre tous en même temps dans la mijoteuse. EXCEPTION : Le lait, la crème aigre ou la crème doivent être ajoutés pendant la dernière heure de la cuisson.

GUIDE DE DURÉE DE CUISSON

La plupart des combinaisons de viande crue et de légumes demande au moins 8 heures sur LOW (Basse).

SI LA RECETTE SUGGÈRE FAIRE CUIRE	SUR LOW (BASSE)	OU SUR HIGH (FORTE)
15 to 30 minutes	4 to 6 heures	1 ½ to 2 heures
31 to 45 minutes	6 to 10 heures	3 to 4 heures
50 minutes to 3 heures	8 to 10 heures	4 to 6 heures

PATES ET RIZ

Si une recette prévoit de faire cuire des nouilles, des pâtes ou des macaronis etc., il faudra les faire cuire dans une casserole sur le feu avant de les ajouter à la préparation de la mijoteuse. Ne pas les faire cuire excessivement – juste les attendre.

Pour le riz, il suffit de le mélanger aux autres ingrédients. Ajouter 60ml (4 cuillères à soupe) de liquide en plus pour chaque 60ml (4 cuillères à soupe) de riz. Pour les meilleurs résultats, utiliser du riz à long grain.

LIQUIDES

Utiliser moins de liquide dans la mijoteuse – normalement environ la moitié de la quantité recommandée 250ml de liquide suffit en principe, sauf s'il y a du riz ou des pâtes.

LÉGUMES SAUTÉS

Ceci n'est généralement pas nécessaire. Mélanger les légumes amincis ou en jardinière avec les autres ingrédients. La seule exception concerne les aubergines qui devraient être blanchies ou sautées à cause de leur fort arôme. Comme le meilleur de l'arôme des légumes se révèle en cuisson lente, il faut s'attendre à des résultats délicieux, même en petite quantité. La cuisson des légumes étant plus longue que celle de la viande, il faut les émincer dans la mesure du possible. Ceci n'est généralement pas nécessaire. Mélanger les légumes amincis ou en jardinière avec les autres ingrédients. La seule exception concerne les aubergines qui devraient être blanchies ou sautées à cause de leur forte arôme.

HERBES AROMATIQUES ET ÉPICES

Fresh herbs add flavour and colour when added at the end of the cooking cycle but for dishes with shorter cook times, hearty, fresh herbs such as rosemary and thyme hold up well. If added at beginning, many fresh herbs' flavour will dissipate over long cook times. Ground and/or dried herbs and spices work well in slow cooking and may be added at beginning, but use sparingly and taste at end of cook cycle and correct seasonings including salt and pepper. The flavour power of all herbs and spices can vary greatly depending on their particular strength and shelf life and so it is always recommended to taste and adjust seasonings just before serving.

LE LAIT

Le lait, la crème et la crème fraîche, tendent à se séparer pendant une cuisson prolongée. Il faudra dans la mesure du possible les ajouter pendant la dernière heure de cuisson. Les soupes condensées peuvent servir de substitut et cuire pendant de longues périodes.

SOUPES

Certaines recettes de soupe exigent 2 ou 3 litres d'eau. Ajouter les autres ingrédients dans la cocotte amovible puis ajouter l'eau pour couvrir simplement. Pour une soupe moins épaisse, ajouter plus de liquide au moment de servir. Si la recette est à base de lait sans autre liquide pour commencer la préparation, ajouter 1 ou 2 tasses d'eau. Puis, pendant la dernière heure, ajouter le lait ou la crème.

QUESTIONS ET RÉPONSES

Q Que faire si les aliments ne sont pas prêts après 8 heures de cuisson.... lorsque la recette indique 8 - 10 heures".

A Ceci s'explique par les variations de tension du courant, l'altitude ou même des conditions extrêmement humides. Les faibles fluctuations de puissance n'affectent pas normalement la plupart des équipements électriques, cependant, dans le cas de la mijoteuse, elles interfèrent avec le temps de cuisson. **Allow plenty of time and remember, it is practically impossible to overcook.** L'expérience vous montrera s'il faut rallonger ou raccourcir le temps de cuisson.

Q "Faut-il toujours couvrir la mijoteuse? Faut-il mélanger pendant la cuisson?"

A Le couvercle doit toujours être en place pendant la cuisson. Si le couvercle est retiré, la mijoteuse ne peut pas compenser rapidement la perte de chaleur en position LOW (Basse). Une quantité considérable de chaleur est perdue lorsque le couvercle est retiré, le temps de cuisson est donc rallongé. Éviter d'ouvrir la mijoteuse trop souvent pour vérifier la cuisson ou pour mélanger. Ne jamais retirer le couvercle pendant les deux premières heures de cuisson du pain ou de gâteaux. Il n'est pas nécessaire de mélanger pendant la cuisson sur LOW (Basse) alors que sur HIGH (Forte), on peut mélanger occasionnellement un petit moment pour améliorer la distribution des arômes.

Q "Et pour épaissir le jus ou faire une sauce?"

A Ajouter un peu de tapioca qui cuit rapidement à toute recette si vous voulez une sauce épaisse. Ajouter le tapioca au début de la cuisson, il s'épaissira au fur et à mesure. Autrement, vous pouvez retirer les solides et laisser le jus, puis préparer une pâte molle avec environ 100g de farine de blé ou de maïs et 90ml (6 cuillères à soupe) d'eau ou 4 cuillères à soupe de beurre fondu. Verser le mélange dans le liquide de la cocotte en grès et bien mélanger. Tourner sur HIGH (Forte) et amener à ébullition (environ 15 minutes), c'est prêt..

Q "Est-ce que je peux faire cuire un rôti sans ajouter d'eau?"

A Oui - sur LOW (Basse). Nous recommandons un peu d'eau parce que la sauce est particulièrement bonne. Plus la viande est grasse ou 'marbrée', moins il faut de liquide. Le liquide est requis pour bien attendrir et faire cuire les légumes.

RECETTES

ECHIN DE PORC AU SHERRY ET OIGNONS ROUGES

La sauce délicieuse relève le goût discret du porc

2 gros oignons rouges finement coupés
 175g de petits oignons blancs, blanchis et pelés
 40g de beurre
 sel et poivre noir fraîchement moulu
 1.2kg d'échine de porc désossée et ficelée
 45ml (3 cuillères à soupe) de sherry
 small handful of flat leaf parsley, chopped
 25ml (1 ½ cuillère à soupe) de farine de maïs
 15ml (1cuillère à soupe) d'eau

Dans une poêle de taille moyenne, faire sauter les oignons rouges et les petits oignons dans le beurre pour les ramollir. Ajouter du sel et du poivre. Frotter l'échine de porc avec du sel et du poivre et la placer dans la mijoteuse. Ajouter les oignons sautés, le sherry et le persil. Couvrir et laisser cuire sur LOW (Basse) pendant 8 - 10 heures (ou sur HIGH (Forte) pendant 5 - 6 heures). Retirer l'échine de porc de la cocotte en grès et la laisser reposer 15 minutes avant de la découper. Tourner la mijoteuse sur HIGH (Forte). Mélanger la farine de maïs et l'eau puis ajouter au jus dans la cocotte en grès en mélangeant continuellement pour épaissir la sauce. Servir l'échine de porc avec les oignons et la sauce au sherry. Pour 4 personnes.

RECETTES

SAUMON AU PARMESAN

Idéal pour les soirées d'hiver, lorsque ce plat riche et savoureux en fera oublier la torpeur froide !

450g de riz à long grain
 1 boîte de saumon de 418g, égoutté et séparé
 65g de têtes de chou-fleur
 50g de Parmesan
 250ml de vin blanc sec
 250ml de lait
 250ml d'eau
 15ml (1 cuillère à soupe) d'estragon en branches, finement coupé
 5ml de moutarde de Dijon
 4ml (¼ de cuillère à soupe) de sel
 2.5ml (½ cuillère à soupe) de poivre noir fraîchement moulu
 4 tomates de taille moyenne, coupées
 2 petits oignons émincés

Mettre ensemble tous les ingrédients, sauf les tomates et les petits oignons dans la mijoteuse. Bien mélanger, couvrir et faire cuire sur HIGH (Forte) pendant 1 heure, puis sur LOW (Basse) pendant 6 - 8 heures (ou sur HIGH (Forte) pendant 3 - 4 heures). Mélanger les tomates et les petits oignons avant de servir.

Pour 3 personnes.

AGNEAU AUX LEGUMES GLACES AU BALSAM

L'assaisonnement relevé de l'agneau est compensé par la douceur des légumes au vinaigre balsamique.

2.5ml (½ cuillère à soupe) de sel
 2.5ml (½ cuillère à soupe) de poivre noir fraîchement moulu
 2.5ml (½ cuillère à soupe) de coriandre moulue
 7.5ml (½ cuillères à soupe) de romarin séché
 2.5ml (½ cuillère à soupe) de menthe séchée
 2.5ml (½ cuillère à soupe) de thym séché
 2.5ml (½ cuillère à soupe) de fenouil moulu
 1.2kg de gigot d'agneau à rôtir sans gras
 1 oignon rouge de taille moyenne coupé en huit
 2 petites courgettes coupées en tranches de 1cm d'épaisseur
 2 petits potirons coupés en morceaux
 2 pommes de terre rouges coupées en morceaux
 40ml (2½ cuillères à soupe) de vinaigre balsamique

Mettre le sel et le poivre, la coriandre, le romarin, la menthe, le thym et le fenouil dans un bol. Frotter le gigot avec l'assaisonnement. Placer l'oignon dans le fond de la cocotte et ajouter le gigot puis le reste des légumes aspergés de vinaigre balsamique. Couvrir et faire cuire sur HIGH (Forte) pendant 1 heure puis sur LOW (Basse) pendant 10 - 12 heures.
 Pour 4 personnes.

RECETTES

PAELLA AUX LEGUMES FRAIS

Cet accompagnement est une version moderne du plat espagnol classique. Il peut être servi comme plat principal.

140g d'épinards hachés décongelés et égouttés
 450g de riz à long grain
 1 litre de bouillon de légumes
 1 poivron vert, égrainé et coupé
 1 tomate de taille moyenne coupée en quartiers
 1 oignon de taille moyenne, coupé en morceau
 1 carotte de taille moyenne, coupée en morceau
 1-2 gousses d'ail écrasées
 15ml (½ cuillère à soupe) de persil émincé
 3ml (½ cuillère à soupe) de safran entier
 2.5ml (½ cuillère à soupe) de sel
 2.5ml (½ cuillère à soupe) de poivre noir fraîchement moulu
 1 boîte de 390g de coeurs d'artichauts, coupés en quatre, rincés et bien égouttés
 115g de petits pois congelés

Mettre les épinards, le riz, le bouillon de légumes, le poivron vert, la tomate, l'oignon, les carottes, l'ail, le persil, le safran, le sel et le poivre noir dans la mijoteuse. Bien mélanger. Couvrir et faire cuire sur LOW (Basse) pendant 4 heures (ou sur HIGH (Forte) pendant 2 heures). Ajouter les coeurs d'artichauts et les petits pois à la paella 15 minutes avant de servir. Bien mélanger le tout et remettre le couvercle en place. Pour 4 personnes en accompagnement.

CREAMY SPINACH DIP

You can present this warm version of classic spinach dip in the Slow Cooker or ladled into a bowl. Serve with raw vegetables, your favourite crackers or crusty bread slices.

1 x 400g tubs cream cheese
 125ml (4fl.oz) thickened cream
 225g (¾ lb) frozen, chopped spinach
 1 packet dry onion soup mix - approx 30 - 40g weight.
 (use vegetable if onion is not available)
 5ml (1 tsp) ready made spicy sauce
 2 salad onions, sliced
 5ml (1 tsp) fresh lemon juice

Combine the cream cheese and cream in the Slow Cooker. Cover and heat on HIGH until the cheese has melted - about 45 minutes. Add the spinach, soup mix and spicy sauce and stir thoroughly. Cover and cook on HIGH for 30 minutes. Shortly before serving, add the salad onions and lemon juice and mix thoroughly again.

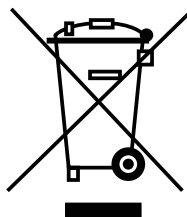
GARANTIE

VEUILLEZ VOUS ASSURER DE CONSERVER VOTRE REÇU QUI SERA REQUIS POUR TOUTE RÉCLAMATION AU TITRE DE CETTE GARANTIE.

- Cet appareil est garanti 2 ans à partir de la date d'achat.
- Dans le cas peu probable d'une panne, veuillez le rapporter au magasin où vous l'avez acheté avec votre ticket de caisse et une copie de cette garantie.
- Vos droits statutaires ne sont aucunement affectés par cette garantie.
- La garantie engage Holmes Products Europe à réparer ou à remplacer gratuitement, toute pièce de l'appareil qui se révèle défectueuse sous réserve que:
 - Nous soyons prévenus rapidement du défaut de fabrication.
 - L'appareil n'ait pas été altéré de quelque manière que ce soit ou ait été utilisé abusivement ou réparé par une personne autre qu'une personne agréée par Holmes Products Europe.
- Cette garantie n'étend aucun droit à toute personne acquérant l'appareil d'occasion ou pour un usage commercial ou communal.
- Si l'appareil est réparé ou remplacé sous la garantie vos droits sont conservés pour la partie restante de cette garantie.

CE PRODUIT EST MANUFACTURÉ EN CONFORMITÉ AVEC LES NORMES DES DIRECTIVES 73/23/EEC, 2004/108/EC et 98/37/EEC DE L'UNION EUROPÉENNE.

Les produits électriques usagés ne doivent pas être mélangés aux déchets ménagers. Veuillez recycler si vous en avez la possibilité. Visitez le site suivant pour des informations sur le recyclage et la mise au rebut: www.jardencs.com; ou envoyez un courrier électronique à info-europe@jardencs.com



DEUTSCH

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lesen Sie sich vor Inbetriebnahme dieses Geräts dieses Benutzerhandbuch sorgfältig durch, da korrekte Bedienung die bestmögliche Leistung sicherstellt.

Heben Sie diese Anleitung für zukünftige Fragen auf.

Netzanschluss

1. Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Geräts diese Anleitungen gemeinsam mit den Illustrationen sorgfältig durch.
2. Bevor Sie dieses Gerät anschließen, überprüfen Sie, ob die Spannung auf dem Geräteschild (an der Unterseite des Geräts) der Netzspannung in Ihrem Haus entspricht.
3. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seiner Kundendienststelle ersetzt werden.

Sicheres Aufstellen des Geräts

1. **DO NOT TOUCH THE HOT SURFACES, USE THE HANDLES OF THE BASE. USE OF AN OVEN GLOVE WHILE HANDLING IS ADVISED.**
2. **DO NOT expose empty crockery to high heat. Always ensure there is liquid or food inside crockery to prevent potential cracking.**
3. **To prevent cracking NEVER IMMERS** in water or place under running water if crockery has been left **EMPTY** on a heated hob or in a heated oven for an extended period of time. Allow to cool down.
4. Für Kinder, v.a. Kleinkinder, unzugänglich aufstellen.
5. Gerät NICHT direkt unterhalb einer Steckdose aufstellen.
6. Gerät NICHT im Freien verwenden.
7. Heizeinheit des Geräts, Kabel oder Stecker NICHT in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
8. Besondere Vorsicht walten lassen, wenn ein Gerät mit heißen Flüssigkeiten transportiert wird.
9. Netzkabel NICHT über die Tisch- oder Arbeitsflächenkante hängen lassen.
10. KEINE scharfen Scheuermittel, ätzenden Reiniger oder Backofenreiniger zum Reinigen des Geräts verwenden.
11. Plötzliche Temperaturschwankungen vermeiden, z.B. beim Einfüllen gekühlter Speisen in einen vorgeheizten Topf.
12. Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist bzw. vor dem Reinigen stets durch Ausstecken von der Stromquelle trennen.
13. Gerät vor Reinigung und Aufbewahrung immer abkühlen lassen.
14. Bei Gebrauch dieses Geräts muss über dem Gerät und an den Seiten ausreichend Raum zur Luftzirkulation gelassen werden. Das Gerät darf während des Gebrauchs nicht mit Vorhängen, Tapeten, Kleidung, Geschirrtüchern oder anderen brennbaren Materialien in Berührung kommen. VORSICHT bei Gebrauch auf nicht hitzefesten Oberflächen. Es wird empfohlen, eine Isolierunterlage zu verwenden.
15. **DIESES GERÄT EIGNET SICH AUSSCHLIESSLICH FÜR HAUSHALTSZWECKE. ES DARF NICHT FÜR ANDERE ZWECKE VERWENDET WERDEN.**
16. **To prevent potential cracking, NEVER freeze water or water based foods in the ETC stoneware.**

THE SLOW COOKER FEATURING ETC STONWARE (EXTREME TEMPERATURE COOKWARE)

ETC is a special stoneware formulation that can withstand extreme temperature changes, giving you the most versatile and convenient cooking appliance. ETC stoneware is safe to use on hobs*, in conventional and microwave ovens as well as the refrigerator and freezer. (Be sure to read ETC STONWARE CARE to ensure proper use.) This versatility allows you to prepare foods, slow cook, store leftovers and reheat them all using the same stoneware dish, saving cleaning time. The elegant design allows you to serve from your slow cooker.

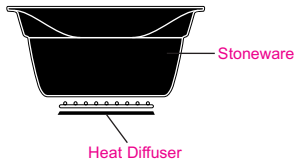
***Heat diffuser must be used when cooking on electric hob.**

ETC STONEWARE CARE

WARNING: TO PREVENT DAMAGE TO YOUR ETC STONEWARE, YOU MUST FOLLOW THE SAFEGUARDS BELOW.

1. **ALWAYS** use the enclosed **HEAT DIFFUSER** when cooking on **ELECTRIC HOB**s or **breakage may result**.
2. **DO NOT** use on **HIGH HEAT** on hob.
3. **DO NOT** heat empty stoneware on hob burners. Always ensure there is liquid or food inside the stoneware.
4. **ALWAYS** begin hob cooking on low heat before increasing to medium or medium low heat.
5. **ALWAYS** coat bottom of stoneware with a minimum of 2 tablespoons of oil when sautéing or browning on the hob.
6. **ALWAYS** stir food often when cooking on hob.
7. **NEVER** freeze water or water based foods in the stoneware. It may result in cracking of stoneware.
8. **DO NOT** use metal utensils with the stoneware to protect against scratches.

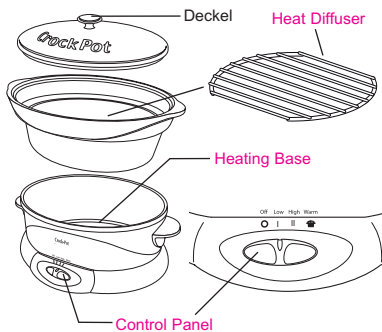
NOTE: Please use with caution when placing your stoneware on a ceramic or smooth glass cook top hob, work surface or table. Due to the nature of the stoneware, the rough bottom surface may scratch these surfaces if caution is not used.



HOW TO USE YOUR SLOW COOKER

1. There are three temperature settings. **LOW (I)** is recommended for slow "all-day" cooking. 1 hour on **HIGH (II)** equals about 2 to 2½ hours on **LOW (I)**. **WARM (☺)** is recommended for keeping already cooked food at the perfect serving temperature until you are ready to eat. **DO NOT** cook on this setting.
2. Before each use (whether in Heating Base Unit, on hob, in conventional or microwave oven), coat the inside of the stoneware with oil or butter to make clean up easier.
3. Always cook with the Lid on when using your stoneware in the slow cooker Heating Base Unit.
4. Follow recommended cooking times.
5. When using stoneware on electric hob, a heat diffuser (included) must be used. When using the diffuser, the cross supports should be facing up.
6. Unplug from wall outlet when cooking is done.
7. The detachable power cord located at the back of the heating base allows more convenience for serving.
8. Do not reheat foods in the slow cooker Heating Base Unit.
9. **ALWAYS** use a trivet or hot pad underneath heated stoneware when placing on table or countertops.
10. Removable stoneware and lid are safe for use on hobs*, in conventional and microwave ovens as well as refrigerator and freezer.
11. Handles on stoneware will stay cool to the touch when using in Heating Base Unit, however please use pot holders oven gloves when using in the oven, microwave or on the hob.
12. Always use pot holders oven gloves when moving Heating Base Unit. Handles will become hot when in use.

NOTE: Due to the unique manufacturing process of the ETC stoneware, you may see variations in the glazed surface. This is normal and does not affect performance.



REINIGUNG IHRES SLOW COOKER

Vor Transport und Reinigung des Slow Cooker:

- **Gerät IMMER** ausschalten und Stecker aus der Steckdose ziehen.
- **Gerät IMMER** abkühlen lassen.

HEIZEINHEIT NIEMALS IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN TAUCHEN.

HEIZEINHEIT

NICHT in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Mit einem weichen, in warmem Seifenwasser angefeuchteten und ausgedrückten Tuch reinigen. Mit trockenem, sauberen Tuch abtrocknen. KEINE aggressiven Scheuermittel verwenden.

HERAUSNEHMBARER STEINGUTTOPF

Pflege des herausnehmbaren Steinguttopfes

The removable Stoneware Cooking Pot and the lid go safely into the dishwasher or may be washed in hot soapy water. Hartnäckige Speisereste lassen sich normalerweise mit einem Spültuch, Schwamm oder Plastikspatel entfernen. Zum Entfernen von Wasserflecken oder anderen Flecken einen scheuerfreien Reiniger oder Essig verwenden.

Wie alle anderen feinen Keramikwaren verträgt der Steinguttopf keine plötzlichen Temperaturschwankungen.

- Wenn der Steinguttopf vorgewärmt wurde oder sich heiß anfühlt, KEINE gekühlten Speisen einfüllen. Den Slow Cooker NICHT vorheizen, außer wenn dies im Rezept vorgeschrieben ist. Der Steinguttopf sollte vor Zugabe heißer Speisen Zimmertemperatur haben.
- Steinguttopf sofort nach dem Kochen mit heißem Wasser spülen. Wenn der Steinguttopf heiß ist, KEIN kaltes Wasser einfüllen. **Do not use abrasives or scouring pads or powder. Avoid using harsh abrasive cleaners or scouring pads as continued use will scratch the highly polished surface and make subsequent cleaning more difficult.**

KOCHTIPPS

- Fettränder von Fleisch abschneiden und Fleisch gut abtrocknen, um Rückstände zu entfernen. (If meats contain fats. Brown in the cooking pot and drain well). Mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch auf das Gemüse in den Kochtopf legen.
- Bei Schmorbraten und Eintöpfen Flüssigkeit über das Fleisch gießen. Nur die im Rezept angegebene Flüssigkeitsmenge verwenden. Beim langsamen Kochen bleibt in Fleisch und Gemüse mehr Saft enthalten als bei konventionellen Zubereitungsmethoden.
- Die meisten Gemüsearten sollten in dünne Scheiben geschnitten oder an die Seiten oder auf den Boden des Steinguttopfes gelegt werden. Fleisch gart im Slow Cooker generell schneller als die meisten Gemüsesorten.
- **Use whole leaf herbs and spices for the best and fullest flavour from the slow cooking method. If ground herbs and spices are used, they should be stirred in during the last hour of cooking.**
- Da keine direkte Hitze auf den Boden einwirkt, sollte der Steinguttopf immer mindestens zur Hälfte gefüllt werden, damit die empfohlenen Kochzeiten eingehalten werden. Kleinere Mengen können zubereitet werden, dies kann jedoch die Kochzeit beeinflussen.
- Eine bestimmte Flüssigkeit in einem Rezept kann durch die gleiche Menge einer anderen Flüssigkeit ersetzt werden. Beispiel: eine Dose Suppe kann durch eine Dose Tomaten, 1 Tasse Rindfleisch- oder Hühnerbrühe durch 1 Tasse Wein ersetzt werden.
- Bohnen müssen vor Zugabe von Zucker und/oder säurehaltiger Speisen völlig weich sein. (HINWEIS: Zucker und Säure härten Bohnen und verhindern das Garen).
- Trockene Bohnen, speziell rote Kidney-Bohnen, sollten vor Hinzufügen zu einem Rezept gekocht werden. Bohnen mit der dreifachen Menge ungesalzenen Wassers bedecken und zum Kochen bringen. 10 Minuten lang kochen, dann Hitze reduzieren, abdecken und 11/2 Stunden lang köcheln lassen (oder bis die Bohnen weich sind). Falls die Bohnen eingeweicht werden, sollte dies vor dem Kochen erfolgen. Einweich- oder Kochwasser weggießen.

HINWEISE ZUR ANPASSUNG VON REZEPTEN

Diese Anleitungen sollen Ihnen dabei helfen, Rezepte für den Slow Cooker anzupassen. Sie können Ihre eigenen Lieblingsrezepte und beliebte Rezepte von Freunden, Lebensmittelherstellern, aus Zeitungen und Zeitschriften verwenden. Unser Ziel ist dabei, die Zubereitungszeit durch weniger Arbeitsschritte und geringeren Geschirrvverbrauch zu reduzieren und somit das Kochen zu vereinfachen. In den meisten Fällen können alle Zutaten zu Beginn in den Slow Cooker gegeben und über den ganzen Tag hinweg gekocht werden. Viele der üblichen Vorbereitungsschritte sind bei Verwendung des Slow Cooker nicht nötig.

Einige Tipps:

- Ausreichend Kochzeit einrechnen..
- Immer mit aufgesetztem Deckel kochen.
- Nicht ganz so viel Wasser verwenden, wie in manchen herkömmlichen Rezepten angegeben wird.
- Nicht vergessen: Flüssigkeiten "verkochen" nicht wie bei herkömmlichen Zubereitungsmethoden. Am Ende der Kochzeit bleibt normalerweise eher mehr als weniger Flüssigkeit übrig.
- "Kochen in einem Schritt": viele in einem Rezept angegebene Arbeitsschritte können entfallen. Zutaten gleichzeitig in den Steinguttopf geben, zuletzt Flüssigkeit zugeben und dann 8 bis 10 Stunden lang kochen lassen.
- **Vegetables do not overcook as they do when boiled on the hob or in the oven. Therefore everything can go into the Slow Cooker at one time. EXCEPTION: Milk, soured cream or cream should be added during the last hour of cooking.**

LEITFADEN FÜR DIE KOCHZEITEN

Für die meisten Kombinationen von rohem Fleisch und Gemüse sind mindestens 8 Stunden Kochzeit auf NIEDRIGER Einstellung erforderlich.

ANGABEN IM REZEPT	AUF NIEDRIGER EINSTELLUNG	AUF HOHER EINSTELLUNG
15 to 30 Minuten	4 to 6 Stunden	1½ to 2 Stunden
31 to 45 Minuten	6 to 10 Stunden	3 to 4 Stunden
50 Minuten to 3 Stunden	8 to 10 Stunden	4 to 6 Stunden

PASTA UND REIS

Wenn ein Rezept gekochte Nudeln, Pasta oder Makkaroni verlangt, sollten diese vor Zugabe in den Slow Cooker in einem normalen Kochtopf auf dem Herd gekocht werden. Nicht zu weich kochen – nur etwas weich.

Wenn Reis benötigt wird, diesen mit den anderen Zutaten einrühren. 60 ml (4 Esslöffel) zusätzliche Flüssigkeit pro 60 ml. (4 Esslöffel) ungekochtem Reis hinzufügen. Mit Langkornreis erzielen Sie die besten Ergebnisse.

FLÜSSIGKEITEN

Beim langsamen Kochen sollte weniger Flüssigkeit verwendet werden – normalerweise etwa die Hälfte der empfohlenen Menge. 250 ml Flüssigkeit reichen üblicherweise aus, außer das Rezept enthält Reis oder Pasta.

ANBRATEN VON GEMÜSE

Das ist üblicherweise nicht nötig. Das kleingeschnittene oder in Scheiben geschnittene Gemüse in die anderen Zutaten einrühren. Die einzige Ausnahme sind Auberginen, die aufgrund ihres kräftigen Geschmacks entweder vorgekocht oder angebraten werden sollten.

Da Gemüse bei der langsamen Kochmethode seinen vollen Geschmack entfaltet, sind auch bei geringeren Mengen köstliche Ergebnisse zu erwarten. Da Gemüse zum Garen länger braucht als Fleisch, sollte es möglichst in Scheiben oder kleingeschnitten werden.

KRÄUTER UND GEWÜRZE

Fresh herbs add flavour and colour when added at the end of the cooking cycle but for dishes with shorter cook times, hearty, fresh herbs such as rosemary and thyme hold up well. If added at beginning, many fresh herbs' flavour will dissipate over long cook times. Ground and/or dried herbs and spices work well in slow cooking and may be added at beginning, but use sparingly and taste at end of cook cycle and correct seasonings including salt and pepper. The flavour power of all herbs and spices can vary greatly depending on their particular strength and shelf life and so it is always recommended to taste and adjust seasonings just before serving.

MILCH

Milch, Sauerrahm und süße Sahne flocken bei längerer Kochzeit häufig aus. Wenn möglich sollten diese erst in der letzten Stunde der Zubereitungszeit zugegeben werden. Sie können durch kondensierte Suppen ersetzt werden, die längere Zeit gekocht werden können.

SUPPEN

SFür manche Suppenrezepte werden 2-3 Liter Wasser benötigt. Die anderen Zutaten in den herausnehmbaren Steinguttopf geben und dann nur so viel Wasser zugeben, bis die Zutaten bedeckt sind. Wenn eine dünnere Suppe erwünscht ist, kann vor dem Servieren mehr Flüssigkeit zugegeben werden. Wenn bei Rezepten auf Milchbasis keine andere Flüssigkeit für das anfängliche Kochen vorgesehen ist, 1 oder 2 Tassen Wasser zugeben. Die erforderliche Milch oder Sahne wird dann in der letzten Stunde der Kochzeit hinzugefügt.

FRAGEN UND ANTWORTEN

Q "Was soll ich tun, wenn das Essen nach 8 Stunden noch nicht gar ist ... wenn im Rezept 8 -10 Stunden Kochzeit angegeben sind?"

A Dies kann aufgrund von Spannungsschwankungen, bei unterschiedlicher Höhe über dem Meeresspiegel oder sogar extremer Luftfeuchtigkeit vorkommen. Geringe Stromschwankungen werden von den meisten Geräten üblicherweise nicht wahrgenommen, beim Slow Cooker können sie jedoch die Kochzeiten beeinflussen. **Allow plenty of time and remember, it is practically impossible to overcook.** Sie lernen durch Erfahrung, ob es nötig ist, die Kochzeiten zu verlängern oder zu verkürzen.

Q "Muss beim Kochen im Slow Cooker der Deckel verwendet werden? Muss während des Kochens umgerührt werden?"

A Verwenden Sie beim Kochen immer den Deckel. Wenn der Deckel abgenommen wird, kann der Slow Cooker bei der NIEDRIGEN Wärmeeinstellung nicht rasch für die verlorene Hitze kompensieren. Beim Abnehmen des Deckels entweicht eine beträchtliche Hitzemenge, und die Kochzeiten sind daher länger. Vermeiden Sie ein häufiges Abnehmen des Deckels zum Umrühren oder Überwachen des Garprozesses. Beim Backen von Brot oder Kuchen darf der Deckel in den ersten beiden Stunden überhaupt nicht abgenommen werden. Beim Kochen auf NIEDRIGER Einstellung muss nicht umgerührt werden. Beim kurzfristigen Kochen auf HOHER Einstellung wird durch gelegentliches Umrühren die Geschmacksverteilung verbessert.

Q "Wie werden Bratensäfte angedickt oder Bratensaucen zubereitet?"

A Wenn Sie eine dicke Bratensauce zubereiten möchten, fügen Sie dem Rezept etwas Tapioka hinzu. Fügen Sie die Tapioka gleich zu Beginn hinzu, damit sie während des Kochens andickt. Sie können auch die festen Lebensmittel herausnehmen und den Saft im Topf lassen. Rühren Sie dann aus circa 100 g Mehl oder Maismehl und 90 ml (6 Esslöffel) Wasser oder 4 Esslöffel zerlassener Butter eine glatte Paste an. Gießen Sie die Mischung zur Flüssigkeit im Steinguttopf und rühren Sie gut um. Stellen Sie den Temperaturregler auf HOCH, und wenn die Flüssigkeit (nach etwa 15 Minuten) kocht, ist sie fertig.

Q "Kann ich einen Braten ohne Wasserzugabe zubereiten?"

A Ja, wenn Sie ihn auf NIEDRIGER Einstellung kochen. Wir empfehlen eine kleine Wassermenge, da der Bratensaft dann besonders schmackhaft wird. Je fetter und durchwachsener das Fleisch ist, desto weniger Flüssigkeit benötigen Sie. Die Flüssigkeit ist nötig, damit das Gemüse richtig weich und gar wird.

REZEPTE

SCHWEINSLENDEN MIT SHERRY UND ROTEN ZWIEBELN

Der milde Geschmack des Schweinefleisches wird durch die vollmundige und köstliche Sauce betont.

2 große rote Zwiebeln, dünn geschnitten
 175g Perlzwiebeln, blanchiert und geschält
 40g Butter
 Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
 1.2kg ausgelöste Schweinslenden, zusammengebunden
 45ml (3 EL) Kochsherry
 small handful of flat leaf parsley, chopped
 25ml (1½ EL) Maismehl
 15ml (1 EL) Wasserr

In einer mittelgroßen Bratpfanne oder Kasserolle die roten Zwiebeln und Perlzwiebeln in der Butter anbraten, bis sie weich sind. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schweinslenden mit Salz und Pfeffer einreiben und in den Slow Cooker legen. Die angebratenen Zwiebeln, Sherry und Petersilie hinzufügen. Zudecken und auf der NIEDRIGEN Einstellung 8 – 10 Stunden lang kochen (bzw. auf der HOHEN Einstellung 5 – 6 Stunden). Die Schweinslenden aus dem Steinguttopf nehmen und 15 Minuten lang vor dem Tranchieren rasten lassen. Den Slow Cooker auf HOCH einstellen. Maismehl und Wasser verrühren und unter ständigem Rühren zu den Bratensäften im Steinguttopf geben. Dadurch dickt die Sauce ein. Schweinslenden mit Zwiebeln und Sherrysauce servieren.
 Ergibt 4 Portionen.

LACHS-UND PARMESANKASSEROLLE

Perfekt für kalte Winterabende; die vollmundigen und füllenden Aromen zaubern die Kälte hinweg.

450g Langkornreis
 1 x 418g Dose Lachs, abgetropft und zerteilt
 65g Blumenkohlrischen
 50g Parmesan
 250ml trockener Weißwein
 250ml Milch
 250ml Wasser
 15ml (1 EL) frischer Estragon, fein gehackt
 5ml (1TL) Dijonsenf
 4ml (¾ TL) Salz
 2.5ml (½ TL) frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
 4 mittelgroße Tomaten, geschnitten
 2 Salatzwiebeln, dünn geschnitten

Alle Zutaten bis auf die Tomaten und Salatzwiebeln gemeinsam in den Slow Cooker geben. Gut durchmischen, zudecken und auf HOHER Einstellung 1 Stunde lang kochen, danach bei NIEDRIGER Einstellung 6 – 8 Stunden (oder 3 – 4 Stunden bei HOHER Einstellung). Vor dem Servieren die Tomaten und Salatzwiebeln beifügen.
 Ergibt 3 Portionen.

LAMM UND GEMÜSE MIT BALSAMICOGLASUR

Das gut gewürzte Lammfleisch wird durch die süßscharfe Balsamicoglasur und das Gemüse ergänzt.

2.5ml (½ TL) Salz
 2.5ml (½ TL) frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
 2.5ml (½ TL) gemahlener Koriander
 7.5ml (½ EL) getrockneter Rosmarin
 2.5ml (½ TL) getrocknete Minze
 2.5ml (½ TL) getrockneter Thymian
 2.5ml (½ TL) gemahlener Fenchel
 1.2kg Lammfleisch (zum Braten), ausgelöst
 1 mittelgroße rote Zwiebel, geachtelt
 2 kleine Zucchini, in 1 cm dicke Scheiben geschnitten
 2 kleine gelbe Kürbisse (Sommerkürbis), in bissgroße Stücke geschnitten
 2 rote Kartoffeln, in bissgroße Stücke geschnitten
 40ml (2½ EL) Balsamessig

Salz und Pfeffer, Koriander, Rosmarin, Minze, Thymian und Fenchel in einer kleinen Schüssel vermischen. Das Lammfleisch mit den Gewürzen einreiben. Die Zwiebeln in den Slow Cooker legen, das Lammfleisch

REZEPTE

darauf legen. Das übrige Gemüse hinzufügen. Das Gemüse mit Balsamessig beträufeln. Zudecken und bei HOHER Einstellung 1 Stunde lang kochen, danach auf NIEDRIG schalten und 10 – 12 Stunden lang kochen. Ergibt 4 Portionen.

FRISCHE GEMÜSEPAELLA

Diese Beilage ist eine Variation des klassischen spanischen Gerichts. Sie können sie auch als Hauptgericht servieren.

140g gehackter Tiefkühlspinat, aufgetaut und abgetropft
 450g Langkornreis
 1l Gemüsebrühe
 1 grüne Paprika, entkernt und geschnitten
 1 mittelgroße Tomate, in Keile geschnitten
 1 mittelgroße Zwiebel, gehackt
 1 mittelgroße Karotte, geschnitten
 1-2 Knoblauchzehen aus der Presse
 15ml (1 EL) gehackte Petersilie
 3ml (½ TL) Safranfäden
 2.5ml (½ TL) Salz
 2.5ml (½ TL) frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
 1 x 390g Dose Artischockenherzen, geviertelt, ab gespült und gut abgetropft
 115g Tiefkühlerbsen

Mette les épinards, le riz, le bouillon de légumes, le poivron vert, la tomate, l'oignon, les carottes, l'ail, le persil, le safran, le sel et le poivre noir dans la mijoteuse. Bien mélanger. Couvrir et faire cuire sur LOW (Basse) pendant 4 heures (ou sur HIGH (Forte) pendant 2 heures). Ajouter les coeurs d'artichauts et les petits pois à la paella 15 minutes avant de servir. Bien mélanger le tout et remettre le couvercle en place. Pour 4 personnes en accompagnement.

CREAMY SPINACH DIP

You can present this warm version of classic spinach dip in the Slow Cooker or ladled into a bowl. Serve with raw vegetables, your favourite crackers or crusty bread slices.

1 x 400g tubs cream cheese
 125ml (4fl.oz) thickened cream
 225g (¾ lb) frozen, chopped spinach
 1 packet dry onion soup mix - approx 30 - 40g weight.
 (use vegetable if onion is not available)
 5ml (1 tsp) ready made spicy sauce
 2 salad onions, sliced
 5ml (1 tsp) fresh lemon juice

Combine the cream cheese and cream in the Slow Cooker. Cover and heat on HIGH until the cheese has melted - about 45 minutes. Add the spinach, soup mix and spicy sauce and stir thoroughly. Cover and cook on HIGH for 30 minutes. Shortly before serving, add the salad onions and lemon juice and mix thoroughly again.

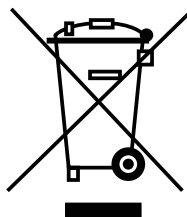
GARANTIE

BITTE HEBEN SIE IHREN KASSENBELEG GUT AUF, DA DIESER FÜR ALLE GARANTIEANSPRÜCHE BENÖTIGT WIRD.

- Dieses Produkt hat eine 2-jährige Garantie.
- Bitte händigen Sie das Produkt bei Defekten zusammen mit der Kassenquittung und einer Kopie dieser Garantie Ihrem Händler aus.
- Die Rechte und Vorzüge aus dieser Garantie bestehen zusätzlich zu Ihren gesetzlichen Rechten, die von dieser Garantie nicht beeinträchtigt werden.
- Holmes Products Europe verpflichtet sich, innerhalb des genannten Zeitraumes jegliche defekten Teile des Gerätes kostenlos zu reparieren oder auszutauschen, vorausgesetzt, dass:
 - Wir umgehend über den Defekt informiert werden.
 - Das Gerät auf keine Weise modifiziert, unsachgemäß betrieben oder von Personen, die nicht von Holmes Products Europe autorisiert wurden, repariert wurde.
- Die Rechte aus dieser Garantie gelten nicht für Personen, die das Gerät aus zweiter Hand oder für kommerzielle oder kommunale Zwecke erwerben.
- Das reparierte oder ausgetauschte Gerät unterliegt der Garantie unter diesen Bedingungen während der restlichen Garantiedauer.

DIESES GERÄT ENTSPRICHT DEN ANFORDERUNGEN DER EG-DIREKTIVEN 73/23/EEC, 2004/108/EC UND 98/37/EEC.

Elektrische Altgeräte dürfen nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Geben Sie, falls möglich, diese Geräte bei geeigneten Rücknahmestellen ab. Weitere Informationen zur Rücknahme und Entsorgung von Elektrogeräten finden Sie auf folgender Website: www.jardencs.com oder senden Sie eine E-Mail an info-europe@jardencs.com.



ESPAÑOL

MEDIDAS IMPORTANTES

Lea este manual detenidamente antes de usar este aparato, ya que el uso correcto le dará los mejores resultados posibles.

Guarde estas instrucciones para referencia futura.

Conexión eléctrica

1. Lea estas instrucciones detenidamente, junto con las ilustraciones, antes de usar este aparato.
2. Antes de conectar este aparato, compruebe que el voltaje indicado en la placa del fabricante (situada en la parte inferior del aparato) corresponde al voltaje en su vivienda.
3. Si el cable eléctrico está dañado, lo deberá cambiar el fabricante o su agente de servicio.

Safe positioning

1. **DO NOT TOUCH THE HOT SURFACES. USE THE HANDLES OF THE BASE. USE OF AN OVEN GLOVE WHILE HANDLING IS ADVISED.**
2. **DO NOT expose empty crockery to high heat. Always ensure there is liquid or food inside crockery to prevent potential cracking.**
3. **To prevent cracking NEVER IMMERSE in water or place under running water if crockery has been left EMPTY on a heated hob or in a heated oven for an extended period of time. Allow to cool down.**
4. NO lo coloque donde lo puedan tocar los niños, especialmente lo más pequeños.
5. NO coloque este aparato directamente bajo un enchufe eléctrico.
6. NO use este aparato en el exterior.
7. NO sumerja la unidad eléctrica, cable o clavija en agua u otro líquido.
8. Se debe tener extrema precaución al mover un aparato que contenga líquidos calientes.
9. NO permita que el cable eléctrico cuelgue por el borde de la encimera o la mesa.
10. NO use abrasivos fuertes, limpiadores cáusticos o limpiadores de horno para limpiar este aparato.
11. Evite los cambios bruscos de temperatura, como añadir ingredientes refrigerados a una olla caliente.
12. Desenchufe siempre el aparato de la electricidad cuando no lo use o antes de limpiarlo.
13. Deje enfriar el aparato antes de limpiar y guardar.
14. Cuando use este aparato, deje un espacio suficiente encima y en los lados para que circule el aire. No deje que durante el uso este aparato toque las cortinas, paredes, ropa, paños de cocina u otros materiales inflamables. Debe proceder con PRECAUCIÓN en las superficies donde el calor pueda ocasionar problemas. Se recomienda una almohadilla aislante.
15. **ESTE APARATO ES SOLO PARA USO DOMESTICO. NO USE EL APARATO PARA OTRO USO MAS QUE EL CONCEBIDO.**
16. **To prevent potential cracking, NEVER freeze water or water based foods in the ETC stoneware.**

THE SLOW COOKER FEATURING ETC STONEWARE (EXTREME TEMPERATURE COOKWARE)

ETC is a special stoneware formulation that can withstand extreme temperature changes, giving you the most versatile and convenient cooking appliance. ETC stoneware is safe to use on hobs*, in conventional and microwave ovens as well as the refrigerator and freezer. (Be sure to read ETC STONEWARE CARE to ensure proper use.) This versatility allows you to prepare foods, slow cook, store leftovers and reheat them all using the same stoneware dish, saving cleaning time. The elegant design allows you to serve from your slow cooker.

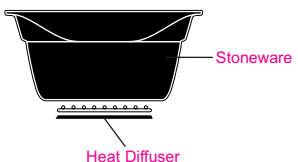
***Heat diffuser must be used when cooking on electric hob.**

ETC STONWARE CARE

WARNING: TO PREVENT DAMAGE TO YOUR ETC STONWARE, YOU MUST FOLLOW THE SAFEGUARDS BELOW.

1. **ALWAYS use the enclosed HEAT DIFFUSER when cooking on ELECTRIC HOBS or breakage may result.**
2. DO NOT use on HIGH HEAT on hob.
3. DO NOT heat empty stoneware on hob burners. Always ensure there is liquid or food inside the stoneware.
4. ALWAYS begin hob cooking on low heat before increasing to medium or medium low heat.
5. ALWAYS coat bottom of stoneware with a minimum of 2 tablespoons of oil when sautéing or browning on the hob.
6. ALWAYS stir food often when cooking on hob.
7. NEVER freeze water or water based foods in the stoneware. It may result in cracking of stoneware.
8. DO NOT use metal utensils with the stoneware to protect against scratches.

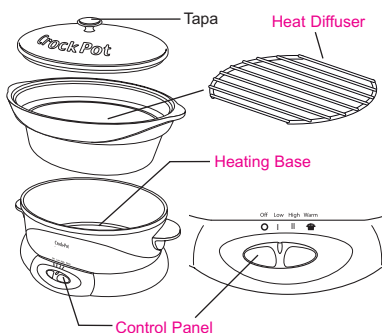
NOTE: Please use with caution when placing your stoneware on a ceramic or smooth glass cook top hob, work surface or table. Due to the nature of the stoneware, the rough bottom surface may scratch these surfaces if caution is not used.



HOW TO USE YOUR SLOW COOKER

1. There are three temperature settings. **LOW (I)** is recommended for slow "all-day" cooking. 1 hour on **HIGH (II)** equals about 2 to 2½ hours on **LOW (I)**. **WARM (III)** is recommended for keeping already cooked food at the perfect serving temperature until you are ready to eat. **DO NOT** cook on this setting.
2. Before each use (whether in Heating Base Unit, on hob, in conventional or microwave oven), coat the inside of the stoneware with oil or butter to make clean up easier.
3. Always cook with the Lid on when using your stoneware in the slow cooker Heating Base Unit.
4. Follow recommended cooking times.
5. When using stoneware on electric hob, a heat diffuser (included) must be used. When using the diffuser, the cross supports should be facing up.
6. Unplug from wall outlet when cooking is done.
7. The detachable power cord located at the back of the heating base allows more convenience for serving.
8. Do not reheat foods in the slow cooker Heating Base Unit.
9. ALWAYS use a trivet or hot pad underneath heated stoneware when placing on table or countertops.
10. Removable stoneware and lid are safe for use on hobs*, in conventional and microwave ovens as well as refrigerator and freezer.
11. Handles on stoneware will stay cool to the touch when using in Heating Base Unit, however please use pot holders oven gloves when using in the oven, microwave or on the hob.
12. Always use pot holders oven gloves when moving Heating Base Unit. Handles will become hot when in use.

NOTE: Due to the unique manufacturing process of the ETC stoneware, you may see variations in the glazed surface. This is normal and does not affect performance.



COMO LIMPIAR LA OLLA LENTA

Antes de mover y limpiar la Olla Lenta:

- Apague y desenchufe **SIEMPRE** de la electricidad.
- Deje **SIEMPRE** que se enfríe el aparato.

NO SUMERJA NUNCA EL ELEMENTO ELÉCTRICO EN AGUA O CUALQUIER OTRO LIQUIDO.

OLLA DE BARRO EXTRAIBLE

La Olla de Barro extraíble (A) y la tapa se pueden poner sin temor en el lavavajillas, o lavar en agua caliente jabonosa. No use limpiadores abrasivos – con un paño, esponja o espátula de plástico normalmente se limpia cualquier residuo pegado.

Para limpiar las marcas de agua y otras manchas, use un limpiador no abrasivo o vinagre.

ELEMENTO ELECTRICO

NO lo sumerja en agua o cualquier otro líquido. Limpie con un paño suave húmedo con agua caliente jabonosa y escurrido. Seque con un paño limpio y seco. NO use limpiadores abrasivos.

Cuidado de la Olla de Barro extraíble

The removable Stoneware Cooking Pot and the lid go safely into the dishwasher or may be washed in hot soapy water. No use limpiadores abrasivos - con un paño, esponja o espátula de plástico normalmente se limpia cualquier residuo pegado. Para limpiar las marcas de agua y otras manchas, use un limpiador no abrasivo o vinagre.

Al igual que con cualquier cerámica fina, la Olla de Barro extraíble no aguanta cambios bruscos de temperatura.

- Si se ha precalentado la Olla de Barro o está caliente al tacto, NO añada comida refrigerada. NO precaliente la Olla a menos que lo indique la receta. La Olla de Barro debe estar a temperatura ambiente antes de añadir ingredientes calientes.
- Lave la Olla de Barro inmediatamente después de guisar con agua caliente. NO ponga agua fría si la Olla de Barro está caliente. No use abrasivos, estropajos ni polvo de fregar. Evite usar limpiadores abrasivos fuertes o estropajos ya que el uso continuado araña la superficie pulida y dificulta la limpieza posterior.

CONSEJOS PARA COCINAR

- Recorte el sebo y limpie las carnes bien para eliminar los residuos. (If meats contain fats. Brown in the cooking pot and drain well). Sazone con sal y pimienta. Coloque la carne en la olla encima de las verduras.
- Para asados y estofados en la olla, vierta el líquido sobre la carne. No use más líquido del indicado en la receta. La carne y verduras retienen más jugos durante la cocción lenta que durante la cocción convencional.
- La mayoría de verduras se deben partir en rodajas finas o colocar a los lados o en el fondo de la Olla de Barro. En una Olla Lenta, las carnes generalmente se cuecen más rápidamente que las verduras.
- Use whole leaf herbs and spices for the best and fullest flavour from the slow cooking method. If ground herbs and spices are used, they should be stirred in during the last hour of cooking.
- Debido a que no hay calor directo en el fondo, debe llenar siempre la Olla de Barro al menos hasta la mitad, para adaptar los tiempos de cocción recomendados. Se pueden preparar pequeñas cantidades, pero se verán afectados los tiempos de cocción.
- Cualquier receta que requiera un líquido en especial, se puede cambiar si se substituye por una cantidad igual. Por ejemplo, se puede sustituir una lata de sopa por una lata de tomates o 1 taza de caldo de carne o pollo por 1 taza de vino.
- Las alubias se deben ablandar completamente antes de combinar con azúcar y/o ingredientes ácidos. (NOTA: El azúcar y ácido tienen un efecto endurecedor sobre las alubias, que impiden que se ablanden).
- Las alubias secas, especialmente las pintas, se deben cocer antes de añadir a una receta. Cubrir las alubias con 3 veces su volumen de agua sin sal y romper a hervir. Hervir durante 10 minutos, reducir el calor, tapar y cocer a fuego lento durante 1-1/2 horas o hasta que las alubias estén blandas. El remojo en agua, si se desea, se debe hacer antes de hervir. Tirar el agua del remojo o hervido.

GUIA PARA ADAPTAR RECETAS

Esta guía está pensada para ayudarle a adaptar las recetas a la Olla Lenta - sus recetas preferidas y las buenas recetas recogidas de amigos, compañías alimenticias, periódicos y revistas. Nuestra intención es ahorrar el tiempo de preparación con menos pasos y menos utensilios sucios, y hacer la cocina sencilla. En la mayoría de los casos se pueden poner todos los ingredientes en la Olla Lenta al principio y dejar cocinar todo el día. Muchos de los pasos normales de preparación son innecesarios cuando se use la Olla Lenta.

Algunos consejos:

- Disponga de suficiente tiempo para cocinar.
- Cocine con la tapa puesta.
- No añada tanto agua como indican algunas de las recetas que no son para.
- Recuerde – los líquidos no se "hervien" como en la cocina convencional. Normalmente al final de la cocción tendrá más líquido que menos.
- Esto es una cocción de "un paso": muchos pasos de las recetas se pueden eliminar. Añada todos los ingredientes a la Olla de Barro de una vez, añadiendo el líquido en último lugar, y cocine durante 8 - 10 horas.
- Las verduras no se recuecen como sucede cuando se cuecen en la placa o en el horno. Por esta razón se puede poner todo junto en la Olla Lenta. **EXCEPCION:** La leche, nata o nata ácida se deben añadir durante la última hora de cocción.

GUIA DEL TIEMPO

La mayoría de combinaciones de carne cruda y verduras necesitarán al menos 8 horas en BAJO.

SI LA RECETA DICE	COCINE A BAJA TEMPERATURA	O COCINE A TEMPERATURA ALTA	DICE
15 a 30 minutos	4 a 6 horas	1½ a 2 horas	
31 a 45 minutos	6 a 10 horas	3 a 4 horas	
50 minutos a 3 horas	8 a 10 horas	4 a 6 horas	

PASTA Y ARROZ

Si en una receta necesita cocer fideos, pasta o macarrones etc., cuézalos en una cazuela en la placa antes de añadir a la Olla Lenta. No cueza demasiado – justo hasta que estén ligeramente tiernos.

Si necesita arroz, añada con el resto de los ingredientes. Añada 60ml (4cucharadas) de líquido extra por cada 60ml (4ucharadas) de arroz crudo. Use arroz de grano largo para obtener los mejores resultados.

LIQUIDOS

Use menos en la Cocción Lenta – normalmente como la mitad de la cantidad recomendada. 250ml de líquido es suficiente, a menos que contenga arroz o pasta.

SALTEADO DE VERDURAS

Normalmente esto no es necesario. Añada las verduras picadas o partidas con el resto de los ingredientes. La única excepción es la Berenjena, que se debe precocer o saltear, debido a su fuerte sabor. Debido a que las verduras desarrollan su sabor totalmente con la cocción lenta, deberá obtener un resultado delicioso, incluso cuando reduzca las cantidades. Debido a que las verduras tardan más en hacerse que la carne, parta o píquelas siempre que sea posible.

HIERBAS Y ESPECIAS

Fresh herbs add flavour and colour when added at the end of the cooking cycle but for dishes with shorter cook times, hearty, fresh herbs such as rosemary and thyme hold up well. If added at beginning, many fresh herbs' flavour will dissipate over long cook times. Ground and/or dried herbs and spices work well in slow cooking and may be added at beginning, but use sparingly and taste at end of cook cycle and correct seasonings including salt and pepper. The flavour power of all herbs and spices can vary greatly depending on their particular strength and shelf life and so it is always recommended to taste and adjust seasonings just before serving.

LECHE

La leche, nata y nata ácida tienden a separarse durante una larga cocción. Cuando sea posible, añada esto durante la última hora de cocción. Se pueden sustituir sopas condensadas y cocinar durante un tiempo más largo.

SOPAS

Algunas recetas de sopa indican 2 - 3 litros de agua. Añada otros ingredientes a la Olla Extraíble, después añada agua sólo hasta cubrir. Si se desea una sopa más líquida, añada más líquido a la hora de servir. Si las recetas con leche no tienen otro líquido para la cocción inicial, añada 1 ó 2 tazas de agua y durante la hora final añada la leche o nata necesaria.

PREGUNTAS Y RESPUESTAS

Q "¿Qué pasa si la comida no está hecha al cabo de 8 horas..... cuando la receta dice 8 - 10 horas".

A Esto se puede deber a la variación de voltaje, altitud o incluso extrema humedad. Las ligeras fluctuaciones de energía normalmente no se notan en la mayoría de aparatos, sin embargo con las Ollas Lentas pueden cambiar los tiempos de cocción. **Allow plenty of time and remember, it is practically impossible to overcook.** Con la experiencia aprenderá a aumentar o reducir los tiempos de cocción.

Q "¿Se debe cubrir la Olla Lenta?. ¿Es necesario remover? "

A Siempre debe cocinar con la tapa puesta. Si se levanta la tapa, la Olla Lenta no recuperará rápidamente los líquidos perdidos en la posición BAJA. Al levantar la tapa se pierde gran cantidad de calor, por lo que se alargan los tiempos de cocción. Evite levantar la tapa con frecuencia para revisar como va la cocción o para remover. No levante nunca la tapa durante las primeras dos horas cuando haga pan o cueza pasteles. No es necesario remover durante la cocción con calor BAJO. Mientras usa el calor ALTO durante cortos periodos, el remover de vez en cuando mejora la distribución de los sabores.

Q "¿Cómo se espesan los jugos o se hace salsa".

A Añada algo de tapioca pre cocida a cualquier receta si quiere hacer una salsa espesa. Añada la tapioca al principio y espesará mientras se cocina. Alternativamente, puede sacar los sólidos, dejando los jugos. Prepare entonces una pasta suave de aproximadamente 100g de harina o harina de maíz con 90ml de agua o 4 cucharadas de mantequilla derretida. Vierta la mezcla en el líquido en la Olla de Barro y remueva bien. Ponga en ALTO y cuando rompa a hervir (unos 15 minutos) ya está listo.

Q "¿Puedo hacer un asado sin añadir agua".

A Sí – si lo hace en BAJO. Recomendamos una pequeña cantidad de agua ya que la salsa queda muy sabrosa. Cuanto más grasa, o "marmoleado" tenga la carne, menos líquido necesita. El líquido es necesario para ablandar y cocer las verduras.

RECETAS

LOMO DE CERDO CON JEREZ Y CEBOLLAS ROJAS

El suave sabor del cerdo lo mejora la deliciosa y sabrosa salsa.

2 cebollas rojas grandes, cortadas en rodajas finas
 175g de cebollas blancas pequeñas, escaldadas y peladas
 40g de mantequilla
 Sal y pimienta negra recién molida
 1.2kg de lomo de cerdo limpio y atado
 45ml de jerez seco
small handful of flat leaf parsley, chopped
 25ml de harina de maíz
 15ml de agua

En una sartén mediana, se saltean las cebollas rojas y las blancas en la mantequilla hasta que estén blandas. Se sazonan con sal y pimienta. El lomo de cerdo se sazona con sal y pimienta y se coloca en la Olla Lenta. Se añaden las cebollas salteadas, el jerez y el perejil.

Se cubre y se cocina en BAJO durante 8 - 10 horas (o en ALTO durante 5 - 6 horas). Se retira la carne de la Olla de Barro y se deja reposar durante 15 minutos antes de cortar en lonchas. La Olla Lenta se pone en ALTO. Se deshace el harina de maíz con el agua y se añade a los jugos en la Olla de Barro, removiendo continuamente. Esto espesará la salsa. Se sirve la carne con la salsa de cebollas y jerez.

Sirve 4 porciones.

RECETAS

GUISADO DE SALMON Y QUESO PARMESANO

Perfecto para una cena de frío invierno, para que los sabrosos sabores quiten el frío.

450g de arroz de grano largo
 1 lata de salmón de 418g, seco y desmenuzado
 65g flores de coliflor
 50g de queso Parmesano
 250ml de vino blanco seco
 250ml de leche
 250ml de agua
 15ml (1 cucharada) de estragón fresco y picado fino
 5ml (1 cucharadita) de mostaza de Dijón
 4ml (¾ cucharadita) de sal
 2.5ml (½ cucharadita) de pimienta negra recién molida
 4 tomates medianos, picados
 2 cebolletas, picadas finas

Se combinan todos los ingredientes, excepto los tomates y las cebollas, en la Olla Lenta. Se mezclan bien, se cubre y se cocinan en ALTO durante 1 hora, después en BAJO durante 6 – 8 horas (o en ALTO durante 3 - 4 horas). Antes de servir, se añaden los tomates y las cebolletas. Sirves 3 porciones.

CARNE DE CORDERO CON VERDURAS GLASEADAS CON VINAGRE BALSAMICO

Cordero bien sazonado acompañado por el glaseado agridulce del vinagre balsámico y verduras.

2.5ml de sal
 2.5ml de pimienta negra recién molida
 2.5ml de cilantro molido
 7.5ml de romero desecado
 2.5ml de menta desecada
 2.5ml de tomillo desecado
 2.5ml de hinojo molido
 1.2kg de carne de cordero (para asar), sin grasa
 1 cebolla roja mediana, cortada en trozos
 2 calabacines pequeños, cortados en rodajas finas de 1cm.
 2 calabazas amarillas pequeñas (calabazas de verano), cortada en pequeños trozos
 2 patatas rojas, cortadas en pequeños trozos
 40ml de vinagre balsámico

Se combinan la sal y pimienta, cilantro, romero, menta, tomillo e hinojo en un pequeño tazón. Se sazona la carne con las hierbas. Se ponen las cebollas en el fondo de la olla y se añade la carne. Se añade el resto de las verduras y se rocían con el vinagre balsámico. Se tapa y se deja cocer en ALTO durante 1 hora, o en BAJO durante 10 - 12 horas. Sirve 4 porciones.

RECETAS

PAELLA DE VERDURAS FRESCAS

Este plato de acompañamiento es una variación de la clásica paella española. También se puede servir como plato principal.

140g espinacas picadas y congeladas, descongeladas y escurridas
 450g de arroz de grano largo
 1ltr de caldo de verduras
 1 pimiento verde, sin pepitas y picado
 1 patata mediana, en trozos
 1 cebolla mediana, picada
 1 zanahoria mediana, picada
 1-2 dientes de ajo, picados
 15ml de perejil de hoja lisa, picado
 3ml (½ cucharadita) de azafrán
 2.5ml (½ cucharadita) de sal
 2.5ml (½ cucharadita) de pimienta negra recién molida
 1 lata de corazones de alcachofas de 390gms. bien escurridas y cortadas en cuartos
 115g de guisantes congelados

En la Olla Lenta se ponen las espinacas, arroz, caldo de verduras, pimiento verde, tomate, cebolla, zanahoria, ajo, perejil, azafrán, sal y pimienta negra. Se mezclan bien. Se cubren y cocinan en BAJO durante 4 horas (o en ALTO durante 2 horas). 15 Minutos antes de servir se añaden a la paella los corazones de alcachofas y guisantes. Se mezclan bien y se pone la tapa de nuevo. Sirve 4 porciones de acompañamiento.

SALSA DE CREMA DE ESPINACAS PARA MOJAR

Esta versión caliente de la clásica crema de espinacas para mojar se puede presentar en la Olla Lenta o servir en tazones. Servir con verduras crudas, galletas saladas o pan crujiente.

1 tarrina de queso crema de 400gms.
 125ml de nata espesa
 225g de espinacas picadas congeladas
 1 paquete de sopa de cebolla en polvo – aprox. 30 - 40gms.
 (Usar verdura si no se dispone de cebolla)
 5ml (1 cucharadita) de salsa picante preparada
 2 cebolletas, partidas
 5ml (1 cucharadita) de zumo de limón fresco

Se mezclan el queso crema y la nata en la Olla Lenta. Se cubre y calienta en ALTO hasta que se derrita el queso - unos 45 minutos. Se añaden las espinacas, sopa en polvo y salsa picante y se revuelve bien. Se cubre y cocina en ALTO durante 30 minutos. Poco antes de servir, se añaden las cebolletas y zumo de limón y se mezcla de nuevo.

GARANTIA

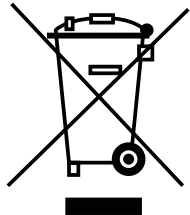
GUARDE ESTE RECIBO YA QUE LO NECESITARA PARA CUALQUIER RECLAMACION DENTRO DE ESTA GARANTIA.

- Este producto está garantizado durante 2 años.
- En caso improbable de avería, le rogamos que lo lleve al comercio donde lo adquirió, con su recibo de compra y una copia de esta garantía.
- Los derechos y ventajas de esta garantía son adicionales a sus derechos estatutarios, que no se verán afectados por esta garantía.
- Holmes Products Europe se compromete dentro del período específico, a reparar o cambiar, sin coste alguno, cualquier pieza del aparato que se encuentre defectuosa, siempre que:
 - Se nos informe inmediatamente del defecto.
 - No se ha cambiado el aparato de ninguna forma ni se ha sometido a uso indebido o reparación por cualquier otra persona no autorizada por Holmes Products Europe.
- No se ofrece ningún derecho a la persona que adquiera este aparato de segunda mano o para uso comercial o común.
- Cualquier aparato reparado o cambiado estará garantizado bajo los mismos términos durante el resto del período de garantía.

ESTE PRODUCTO ESTÁ FABRICADO PARA CUMPLIR CON LAS DIRECTIVAS DE LA C.E.E. 73/23/EEC, 2004/108/EC, 98/37/EEC.

Los productos de uso eléctrico no deben ser desechados junto con la basura de uso doméstico. Recíclelos donde existan instalaciones para tal fin.

Visite el siguiente sitio web para obtener más información acerca del reciclaje y de WEEE: www.jardencs.com o envíe un mensaje de correo electrónico a info-europe@jardencs.com



NEDERLANDS

BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN

Lees deze handleiding voorzichtig door voordat u dit apparaat gebruikt, aangezien een juist gebruik de allerbeste prestaties geeft.

Aansluiting op stroomvoorziening

1. Deze instructies samen met de illustraties voorzichtig doorlezen voordat u dit apparaat gebruikt.
2. Wilt u voordat u dit apparaat aansluit, controleren of het voltage dat op de kenplaat (aan de onderkant van het apparaat) staat aangegeven, overeenkomt met de netspanning in uw huis.
3. Als het stroomsnoer beschadigd is, moet dit door de fabrikant of zijn servicebureau vervangen worden.

Veilig plaatsen

1. **DO NOT TOUCH THE HOT SURFACES, USE THE HANDLES OF THE BASE. USE OF AN OVEN GLOVE WHILE HANDLING IS ADVISED.**
2. **DO NOT expose empty crockery to high heat. Always ensure there is liquid or food inside crockery to prevent potential cracking.**
3. **To prevent cracking NEVER IMMERS** in water or place under running water if crockery has been left **EMPTY** on a heated hob or in a heated oven for an extended period of time. Allow to cool down.
4. NIET neerzetten waar het door kinderen, vooral zeer jonge kinderen, aangeraakt kan worden.
5. Dit apparaat NIET direct onder een stopcontact plaatsen.
6. Dit apparaat NIET buiten gebruiken.
7. Verwarmingsapparaat, snoer of stekker NIET onderdompelen in water of andere vloeistof.
8. Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen van een apparaat gevuld met hete vloeistof.
9. Stroomsnoer NIET over de rand van het aanrecht of tafel laten hangen.
10. GEEN krassende schuur- of bijtende middelen, of ovenreinigers gebruiken bij het schoonmaken van dit apparaat.
11. Voorkom plotselinge temperatuurveranderingen door bijvoorbeeld voedselproducten direct uit de koelkast in een verwarmde schaal te leggen.
12. Altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact halen als het niet gebruikt wordt en voordat het schoongemaakt wordt.
13. Het apparaat laten afkoelen voor het schoonmaken en opbergen.
14. Tijdens het gebruik voor luchtcirculatie zorgen door genoeg ruimte boven en aan alle kanten van het apparaatvrij te laten. Zorg dat dit apparaat tijdens gebruik geen gordijnen, behang, kleding, vaatdoeken of andere brandgevaarlijke stoffen raakt. Men dient VOORZICHTIG te zijn op oppervlakken die gevoelig zijn voor warmte. Het is raadzaam een warmte isolatiekussentje te gebruiken. **DIT APPARAAT IS UITSLUITEND VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK. APPARAAT NIET VOOR ANDERE DOELEINDEN GEBRUIKEN DAN WAAR HET VOOR BESTEMD IS.**
15. **DIESES GERÄT EIGNET SICH AUSSCHLIESSLICH FÜR HAUSHALTSZWECKE. ES DARF NICHT FÜR ANDERE ZWECKE VERWENDET WERDEN.**
16. **To prevent potential cracking, NEVER freeze water or water based foods in the ETC stoneware.**

THE SLOW COOKER FEATURING ETC STONWARE (EXTREME TEMPERATURE COOKWARE)

ETC is a special stoneware formulation that can withstand extreme temperature changes, giving you the most versatile and convenient cooking appliance. ETC stoneware is safe to use on hobs*, in conventional and microwave ovens as well as the refrigerator and freezer. (Be sure to read ETC STONWARE CARE to ensure proper use.) This versatility allows you to prepare foods, slow cook, store leftovers and reheat them all using the same stoneware dish, saving cleaning time. The elegant design allows you to serve from your slow cooker.

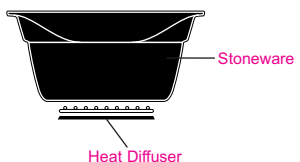
***Heat diffuser must be used when cooking on electric hob.**

ETC STONWARE CARE

WARNING: TO PREVENT DAMAGE TO YOUR ETC STONWARE, YOU MUST FOLLOW THE SAFEGUARDS BELOW.

1. **ALWAYS** use the enclosed **HEAT DIFFUSER** when cooking on **ELECTRIC HOB**s or **breakage may result**.
2. DO NOT use on **HIGH HEAT** on hob.
3. DO NOT heat empty stoneware on hob burners. Always ensure there is liquid or food inside the stoneware.
4. ALWAYS begin hob cooking on low heat before increasing to medium or medium low heat.
5. ALWAYS coat bottom of stoneware with a minimum of 2 tablespoons of oil when sautéing or browning on the hob.
6. ALWAYS stir food often when cooking on hob.
7. NEVER freeze water or water based foods in the stoneware. It may result in cracking of stoneware.
8. DO NOT use metal utensils with the stoneware to protect against scratches.

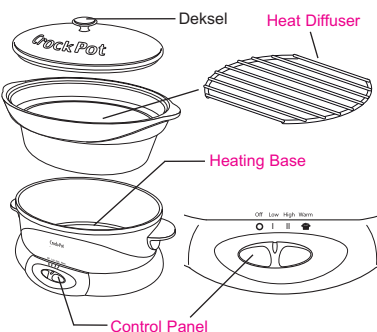
NOTE: Please use with caution when placing your stoneware on a ceramic or smooth glass cook top hob, work surface or table. Due to the nature of the stoneware, the rough bottom surface may scratch these surfaces if caution is not used.



HOW TO USE YOUR SLOW COOKER

1. There are three temperature settings. **LOW (I)** is recommended for slow "all-day" cooking. 1 hour on **HIGH (II)** equals about 2 to 2½ hours on **LOW (I)**. **WARM (☺)** is recommended for keeping already cooked food at the perfect serving temperature until you are ready to eat. **DO NOT** cook on this setting.
2. Before each use (whether in Heating Base Unit, on hob, in conventional or microwave oven), coat the inside of the stoneware with oil or butter to make clean up easier.
3. Always cook with the Lid on when using your stoneware in the slow cooker Heating Base Unit.
4. Follow recommended cooking times.
5. When using stoneware on electric hob, a heat diffuser (included) must be used. When using the diffuser, the cross supports should be facing up.
6. Unplug from wall outlet when cooking is done.
7. The detachable power cord located at the back of the heating base allows more convenience for serving.
8. Do not reheat foods in the slow cooker Heating Base Unit.
9. ALWAYS use a trivet or hot pad underneath heated stoneware when placing on table or countertops.
10. Removable stoneware and lid are safe for use on hobs*, in conventional and microwave ovens as well as refrigerator and freezer.
11. Handles on stoneware will stay cool to the touch when using in Heating Base Unit, however please use pot holders oven gloves when using in the oven, microwave or on the hob.
12. Always use pot holders oven gloves when moving Heating Base Unit. Handles will become hot when in use.

NOTE: Due to the unique manufacturing process of the ETC stoneware, you may see variations in the glazed surface. This is normal and does not affect performance.



HET SCHOONMAKEN VAN UW SLOWCOOKER

Voor het verplaatsen en schoonmaken van de Slowcooker:

- Het apparaat **ALTIJD** uitzetten en stekker uit het stopcontact halen.
- Het apparaat **ALTIJD** laten afkoelen

HET VERWARMINGSELEMENT NOOIT IN WATER OF EEN ANDERE VLOEISTOF ONDERDOMPELEN

VERWARMINGSELEMENT

NIET onderdompelen in water of een andere vloeistof. Zachte doek bevochtigen in een warm zeepsopje en uitwringen om schoon te maken. Met schone droge doek afdrogen. GEEN schurende reinigingsmiddelen gebruiken.

UITNEEMBARE AARDEWERK KOOKPOT

Reiniging van de uitneembare Aardewerk Kookpot

The removable Stoneware Cooking Pot and the lid go safely into the dishwasher or may be washed in hot soapy water. Geen krassende schuurmiddelen gebruiken – met een doek, spons of plastic spatel verwijdert men meestal koppige restanten. Gebruik een niet-schurend reinigingsmiddel of azijn om watervlekken en andere vlekken te verwijderen.

- De Aardewerk Kookpot is net als andere fijne keramiek niet bestand tegen plotselinge temperatuurschommelingen.
- GEEN voedselproducten uit de koelkast toevoegen als de Aardewerk Kookpot al voorverwarmd is of te heet is om aan te raken. De Slowcooker mag NIET voorverwarmd worden tenzij anders is aangegeven in het recept. De Aardewerk Kookpot dient op kamertemperatuur te zijn voordat men heet voedsel toevoegt.
- Was de Aardewerk Kookpot onmiddellijk na het koken en gebruik heet water. GEEN koud water ingieten als de Aardewerk Kookpot heet is. **Do not use abrasives or scouring pads or powder. Avoid using harsh abrasive cleaners or scouring pads as continued use will scratch the highly polished surface and make subsequent cleaning more difficult.**

KOOKTIPS

- Snij vet weg en veeg vlees goed af om restanten te verwijderen. **(If meats contain fats. Brown in the cooking pot and drain well).** Op smaak brengen met zout en peper. Leg het vlees in de kookpot bovenop de groenten.
- Bij braadschotels en stoofpotten, vocht over het vlees gieten. Niet meer vocht gebruiken dan in het recept wordt aangegeven. Vlees en groenten behouden meer vet en vocht tijdens het slow cooken dan tijdens een conventionele kookmethode.
- De meeste groenten moeten dun gesneden worden of tegen de zijanten op de bodem van de Aardewerk Kookpot worden gelegd. In een Slowcooker kookt vlees in het algemeen sneller dan de meeste groenten.
- **Use whole leaf herbs and spices for the best and fullest flavour from the slow cooking method. If ground herbs and spices are used, they should be stirred in during the last hour of cooking.**
- Omdat er geen directe hitte is aan de onderkant, moet de Aardewerk Kookpot minstens half vol worden gevuld om overeen te stemmen met de aanbevolen tijden. Kleine hoeveelheden mogen ook bereid worden, maar dit kan gevolgen hebben voor de kooktijd.
- Men mag een bepaalde vloeistof in een recept door een andere vervangen mits men dezelfde hoeveelheid gebruikt. Men kan bijvoorbeeld een blikje soep vervangen door een blikje tomaten, of 1 kopje rundvlees- of kippenbouillon door 1 glas wijn.
- Bonen dienen volledig zacht gemaakt te worden voordat zij gecombineerd worden met suiker en/of zure voedselproducten. **(N.B.:** Suiker en zuur hebben een verhardende uitwerking op bonen en voorkomen het zacht worden).
- Gedroogde bonen, vooral rode kievitsbonen moeten gekookt worden voordat zij aan een recept worden toegevoegd. Bedek de bonen met 3 maal hun hoeveelheid ongezoet water en breng aan de kook. 10 minuten laten koken, warmtebron lager zetten, bedekken en 1½ uur laten sudderen of totdat de bonen zacht zijn. Het eventuele weken in water moet voor het koken voltooid te zijn. Water na het weken of koken weggooien.

HANDLEIDING VOOR HET AANPASSEN VAN RECEPTEN

Met behulp van deze handleiding kunt u recepten aanpassen voor de Slowcooker – uw eigen favoriete en geliefde recepten van vrienden, voedingsbedrijven, uit kranten en tijdschriften. Onze bedoeling is om u bereidingstijd en vuile afwas te besparen... en om koken eenvoudig te houden. In de meeste gevallen kunnen alle ingrediënten al meteen aan het begin in de Slowcooker worden gedaan en de hele dag koken. Veel gebruikelijke voorbereidende stappen zijn niet nodig als u de Slowcooker gebruikt.

Een paar tips:

- Zorg voor voldoende kooktijd.
- Met gesloten deksel koken.
- Minder water toevoegen dan in sommige niet recepten wordt aangegeven.
- Vergeet niet dat vocht niet "wegkookt" zoals bij conventioneel koken het geval is. Gewoonlijk heeft u aan het eind van het koken eerder meer vocht dan minder.
- Dit is koken "in één stap": veel stappen in de recepten kunnen weggelaten worden. Voeg de ingrediënten één voor één toe aan de Aardewerk Kookpot met het vocht als laatste en laat daarna 8 – 10 uur koken.
- Groenten koken niet over zoals op het gasfornuis of in de oven. Daarom mag alles in één keer in de Slowcooker gedaan worden. **UITZONDERING:** Melk, zure room of room dient men tijdens het laatste uur van het koken toe te voegen.

TIJDGIDS

De meeste rauw vlees en ongekookte groentecombinaties hebben minstens 8 uur op LAAG nodig.

ALS ER IN HET RECEPT STAAT	OP LAAG KOKEN	OF OP HOOG KOKEN
15 to 30 minuten	4 to 6 uur	1½ to 2 uur
31 to 45 minuten	6 to 10 uur	3 to 4 uur
50 minuten to 3 uur	8 to 10 uur	4 to 6 uur

PASTA EN RIJST

Als een recept vraagt om gekookte noedels, pasta of macaroni enz., dienen deze eerst in een pan op het fornuis gekookt te worden alvorens ze in de Slowcooker worden toegevoegd. Niet te lang koken – koken totdat ze net gaar zijn.

Rijst wordt, indien gewenst met andere ingrediënten ingeroerd. Een kopje (60ml) extra vocht toevoegen per kopje (60ml) ongekookte rijst. Voor het beste resultaat langkorrelige rijst gebruiken.

VOCHT

Minder gebruiken bij het Slow cooken – meestal ongeveer de helft van de aanbevolen hoeveelheid. 250ml vocht is meestal genoeg, tenzij het recept rijst of pasta bevat.

HET SAUTEREN VAN GROENTENSAUTEING VEGETABLES

Dit is meestal niet nodig. Fijngehakte of fijngesneden groenten met andere ingrediënten inroeren. De enige uitzondering hierop is Aubergine die geblancheerd of gesauteerd moet worden in verband met de sterke smaak.

Aangezien groenten hun volle aroma behouden tijdens het slow cooken, mag u een verrukkelijk resultaat verwachten, zelfs als u de hoeveelheden vermindert. Aangezien groenten langer dan vlees moeten koken, moeten ze indien mogelijk fijngesneden of –gehakt worden.

KRUIDEN EN SPIJZEN

Fresh herbs add flavour and colour when added at the end of the cooking cycle but for dishes with shorter cook times, hearty, fresh herbs such as rosemary and thyme hold up well. If added at beginning, many fresh herbs' flavour will dissipate over long cook times. Ground and/or dried herbs and spices work well in slow cooking and may be added at beginning, but use sparingly and taste at end of cook cycle and correct seasonings including salt and pepper. The flavour power of all herbs and spices can vary greatly depending on their particular strength and shelf life and so it is always recommended to taste and adjust seasonings just before serving.

MELK

Melk, room en zure room hebben de neiging om af te breken tijdens een lange kookperiode. Indien mogelijk, tijdens het laatste uur van het koken toevoegen. Ter afwisseling kan men gecondenseerde soep gebruiken die lang mag koken.

SOEP

Sommige soeprecepten vragen om 2–3 liter water. Overige ingrediënten aan de Uitneembare Kookpot toevoegen en vervolgens genoeg water tot alles net bedekt is. Als men liever dunner soep heeft, bij het opdienen meer vocht toevoegen. Als recepten met melk als basis geen ander vocht aan het begin van het koken gebruiken, 1 of 2 kopjes water toevoegen. Tijdens het laatste uur van het koken melk of room naar wens toevoegen.

VRAAG EN ANTWOORD

Q "Wat moet ik doen als het eten na 8 uur nog niet gaar is... terwijl in het recept 8 - 10 uur staat?"

A Dit kan het gevolg zijn van spanningsveranderingen, hoogte of zelfs extreme vochtigheid. Kleine stroomwisselingen hebben bij de meeste apparaten doorgaans geen effect, maar bij Slowcookers kan het gevolgen hebben voor de kooktijden. **Allow plenty of time and remember, it is practically impossible to overcook.** Uit ervaring leert u of u uw kooktijden moet vermeerderen of verminderen.

Q "Moet de Slowcooker gesloten worden. Is roeren noodzakelijk?"

A Altijd met gesloten deksel koken. Als de deksel afgenomen wordt, zal de Slowcooker warmteverlies op de stand LAAG niet snel goedmaken. Er ontsnappen beduidende hoeveelheden warmte elke keer dat de deksel afgenomen wordt en daarom moet men de kooktijden verlengen. Vermijd het veelvuldig afnemen van de deksel om even te controleren of te roeren. Deksel nooit verwijderen tijdens de eerste twee uren bij het bakken van brood of taarten. Roeren is niet nodig als er op de stand LAAG gekookt wordt. Tijdens korte kooktijden op HOOG wordt de verspreiding van de aroma's verbeterd door af en toe te roeren.

Q "Hoe kan ik sappen binden of jus maken?"

A Wat snel kokende tapioca toevoegen aan ongeacht welk recept om dikke jus te maken. De tapioca aan het begin toevoegen en de jus verdikt zich tijdens het koken. Als alternatief kunt u het vaste voedsel uitnemen en de sappen achterlaten. Bereid vervolgens een glad papje van ongeveer 100g bloem of maïzena op 90ml water of 4 eetlepels gesmolten boter. Het mengsel bij de vloeistof in de Aardewerk Kookpot gieten en goed roeren. Op HOOG zetten en als het aan de kook raakt (ongeveer 15 minuten), is het klaar.

Q "Kan ik iets braden zonder water toe te voegen?"

A Ja – als er op LAAG gekookt wordt. Het is raadzaam om een kleine hoeveelheid water te gebruiken omdat de jus vooral veel smaak heeft. Hoe meer vet of hoe "gemarmerder" het vlees is, hoe minder vocht u nodig heeft. Het vocht heeft u nodig om de groenten goed zacht te maken en te koken.

RECEPTEN

VARKENSHAAS MET SHERRY EN RODE UIEN

De zachte smaak van het varkensvlees wordt versterkt door de volle, verrukkelijke saus.

2 grote rode uien, dun gesneden
 175g (knop) zilveruitjes, geblancheerd en geschild
 40g boter
 zout en versgemalen zwarte peper
 1.2kg varkenshaas, gebonden
 45ml sherry om te koken
 small handful of flat leaf parsley, chopped
 25ml maïzena
 15ml water

Rode uien en zilveruitjes in een middelgrote gietijzeren of stalen koekenpan in boter sauteren totdat ze zacht zijn. Op smaak brengen met zout en peper. Zout en peper in de varkenshaas wrijven en in Slowcooker leggen. Gesauteerde uien, sherry en peterselie toevoegen. Deksel erop en 8 – 10 uur op LAAG koken (of 5 – 6 op HOOG). Varkenshaas uit de Aardewerk Kookpot halen en 15 minuten laten staan alvorens het in plakken te snijden. Slowcooker op HOOG zetten. Maïzena en water mengen en daarna de sappen uit de Aardewerk Kookpot onder continu roeren toevoegen. Zo bindt u de saus. Varkenshaas met ui en sherrysaus opdienen. Voor 4 personen.

RECEPTEN

OVENSCHOTEL ZALM EN PARMEZAANSE KAAS

Ideaal voor een koude winterse avond, met volle, verrukkelijke aroma's die de warmte in huis brengen.

450g langkorrelige rijst
 1 x 418g blikje zalm, afgegoten en in partjes
 65g gesneden bloemkool
 50g Parmezaanse kaas
 250ml droge witte wijn
 250ml melk
 250ml water
 15ml verse dragon, fijngehakt
 5ml dijnmosterd
 4ml zout
 2.5ml versgemalen zwarte peper
 4 middelgrote tomaten, in stukjes gehakt
 2 lente-uitjes, dungseden

Doe alle ingrediënten, behalve de tomaten en lente-uitjes samen in de Slowcooker. Goed mengen, deksel erop en 1 uur op HOOG koken, daarna 6 - 8 uur op LAAG (of 3 - 4 uur op HOOG). Tomaten en lente-uitjes voor het opdienen inroeren.

Voor 3 personen.

LAMSVLEES MET BALSAMIC GEGLACEERDE GROENTEN

Goed gekruid lamsvlees harmonieert met de zure zoetheid van balsamic azijn glaceersel en groenten.

2.5ml zout
 2.5ml versgemalen zwarte peper
 2.5ml koriander
 7.5ml gedroogde rozemarijn
 2.5ml gedroogde munt
 2.5ml gedroogde tijm
 2.5ml venkel
 1.2kg lamsbout, (geschikt om te braden), vet weggesneden
 1 middelgrote rode ui, in acht stukken gesneden
 2 kleine courgettes, in stukjes van 1cm dik gesneden
 2 kleine gele pompoenen (courgette), in hapklare stukjes gesneden
 2 rode aardappels, in hapklare stukjes gesneden
 40ml balsamic azijn

Vermeng zout en peper, koriander, rozemarijn, munt, tijm en venkel in een klein kommetje. Kruiden over de lamsbout wrijven. Leg de uien onderin de slowcooker en voeg de lamsbout eraan toe. Resterende groenten toevoegen. Balsamic azijn over de groenten sprenkelen.

Deksel erop en 1 uur op HOOG koken, daarna op LAAG zetten en 10 – 12 uur laten koken.

Voor 4 personen.

RECEPTEN

VERSE GROENTEN PAELLA

Dit bijgerecht is een alternatieve versie van het Spaanse traditionele gerecht. Dit gerecht kan ook als hoofdgerecht opgediend worden.

140g diepvries fijngesneden spinazie, ontdooid en afgegoten
 450g langkorrelige rijst
 1 liter groentebouillon
 1 groene paprika, zaadjes verwijderd en in stukjes gehakt
 1 middelgrote tomaat, in wigjes gesneden
 1 middelgrote ui, in stukjes gehakt
 1 middelgrote wortel, in stukjes gehakt
 1-2 kloofjes knoflook, fijngeperst
 15ml Italiaanse peterselie, fijngehakt
 3ml ongemalen saffraan
 2.5ml zout
 2.5ml versgemalen zwarte peper
 1 x 390g blikje artisjokhartjes, in kwarten gesneden, afgespoeld en goed uitgelekt
 115g diepvrieserwten

Doe de spinazie samen met rijst, groentebouillon, groene paprika, tomaat, ui, wortel, knoflook, peterselie, saffraan, zout en zwarte peper in de Slowcooker. Goed mengen. Deksel erop en 4 uur op LAAG koken (of 2 uur op HOOG). De artisjokhartjes en erwten 15 minuten voor het opdienen aan de Paella toevoegen. Goed vermengen en deksel erop leggen.

Geschikt voor 4 bijgerechten.

CREAMY SPINACH DIP

You can present this warm version of classic spinach dip in the Slow Cooker or ladled into a bowl. Serve with raw vegetables, your favourite crackers or crusty bread slices.

1 x 400g tubs cream cheese
 125ml (4fl.oz) thickened cream
 225g (½ lb) frozen, chopped spinach
 1 packet dry onion soup mix - approx 30 - 40g weight.
 (use vegetable if onion is not available)
 5ml (1 tsp) ready made spicy sauce
 2 salad onions, sliced
 5ml (1 tsp) fresh lemon juice

Combine the cream cheese and cream in the Slow Cooker. Cover and heat on HIGH until the cheese has melted - about 45 minutes. Add the spinach, soup mix and spicy sauce and stir thoroughly. Cover and cook on HIGH for 30 minutes. Shortly before serving, add the salad onions and lemon juice and mix thoroughly again.

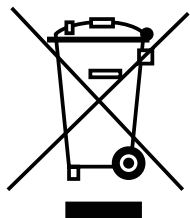
GARANTIE

BEWAAR A.U.B. UW KASSABON WANT U HEBT HET NODIG BIJ HET INDIENEN VAN EEN CLAIM ONDER DEZE GARANTIE.

- Dit product staat 2 jaar onder garantie.
- Mocht er sprake zijn van een defect, hoewel dit onwaarschijnlijk is, brengt u hem dan terug naar de winkel waar u hem hebt gekocht, met uw kassabon en een exemplaar van deze garantie.
- Uw rechten en voordelen binnen het kader van deze garantie staan los van uw statutaire rechten waarop deze garantie geen invloed heeft.
- Holmes Products Europe verplicht zich binnen de vastgestelde periode geheel gratis elk onderdeel van het apparaat dat mankementen blijkt te vertonen te herstellen of te vervangen mits wij:
 - Onmiddellijk op de hoogte worden gesteld van het mankement.
 - Het apparaat op geen enkele wijze veranderd of verkeerd behandeld of gerepareerd is door een ander dan de persoon die daartoe bevoegd is door Holmes Products Europe.
- Onder deze garantie worden geen rechten verleend aan iemand die het apparaat tweedehands of voor commercieel of gemeenschappelijk gebruik heeft aangeschaft.
- Gerepareerde of vervangen apparaten blijven de resterende tijd van de garantie onder deze voorwaarden gegarandeerd.

DIT PRODUCT IS VERVAARDIGD IN OVEREENSTEMMING MET DE E.E.G. RICHTLIJNEN 73/23/EEC, 2004/108/EC en 98/37/EEC.

Elektrische producten die weggedaan worden, mogen niet weggedaan worden met het normale huisvuil. Recycle wanneer daar de faciliteiten voor zijn. Controleer op de volgende website voor verdere informatie over recycling en WEEE: www.jardencs.com of schrijf een e-mail naar info-europe@jardencs.com



SVENSKA

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

Läs den här handboken noga, innan du tar apparaten i bruk, då korrekt användning ger bästa resultat.

Spara de här anvisningarna för framtida bruk.

Nätanslutning

1. Läs de här anvisningarna noga tillsammans med illustrationerna, innan du börjar använda apparaten.
2. Kontrollera att elspänningen som anges på märkplåten (på undersidan på apparaten) överensstämmer med elspänningen i ditt hem, innan du ansluter den här apparaten.
3. Om matningssladden skadats, måste den bytas ut av tillverkaren eller servicerepresentanten.

Säker placering

1. **DO NOT TOUCH THE HOT SURFACES. USE THE HANDLES OF THE BASE. USE OF AN OVEN GLOVE WHILE HANDLING IS ADVISED.**
2. **DO NOT** expose empty crockery to high heat. Always ensure there is liquid or food inside crockery to prevent potential cracking.
3. **To prevent cracking NEVER IMMERSE** in water or place under running water if crockery has been left **EMPTY** on a heated hob or in a heated oven for an extended period of time. Allow to cool down.
4. Placera den INTE så att små barn - i synnerhet riktigt små barn - kan nå åt den.
5. Placera INTE den här apparaten omedelbart under en elsockel!
6. Använd INTE den här apparaten utomhus!
7. Sänk INTE ner uppvärmningsenheten, sladden eller stickproppen i vatten eller annan vätska!
8. Man måste vara ytterst försiktig när man flyttar apparaten med het vätska i.
9. Låt INTE huvudsladden hänga ner över bänk- eller bordskanten.
10. Använd INTE kärva slipmedel, frätande rengöringsmedel eller ugnsgöringsmedel, när du rengör den här apparaten.
11. Undvik plötsliga temperaturförändringar, som att lägga ner kyllda matvaror i den upphettade kokaren.
12. Dra alltid ut proppen ur elsockeln när apparaten inte är i bruk eller före rengöring.
13. Låt apparaten svalna, innan den görs ren eller ställs undan till förvar.
14. Se till att det finns tillräckligt med utrymme ovanför och runt omkring apparaten, när du använder den, så att luft kan cirkulera. Se till att apparaten inte kommer i beröring med gardiner, tapeter, kläder, kökshanddukar eller andra antändbara material medan den är i bruk. FÖRSIKTIGHET krävs på ytor där hetta kan orsaka problem. En isolerad värmeplatta rekommenderas.
15. **DENNA APPARAT ÄR ENDAST AVSEDD FÖR BRUK I HUSHÄLLET. ANVÄND INTE APPARATEN TILL ÄNDAMÅL SOM DEN INTE ÄR AVSEDD TILL.**
16. **To prevent potential cracking, NEVER freeze water or water based foods in the ETC stoneware.**

THE SLOW COOKER FEATURING ETC STONWARE (EXTREME TEMPERATURE COOKWARE)

ETC is a special stoneware formulation that can withstand extreme temperature changes, giving you the most versatile and convenient cooking appliance. ETC stoneware is safe to use on hobs*, in conventional and microwave ovens as well as the refrigerator and freezer. (Be sure to read ETC STONWARE CARE to ensure proper use.) This versatility allows you to prepare foods, slow cook, store leftovers and reheat them all using the same stoneware dish, saving cleaning time. The elegant design allows you to serve from your slow cooker.

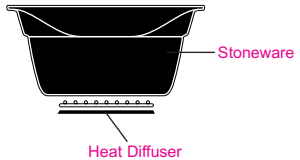
***Heat diffuser must be used when cooking on electric hob.**

ETC STONEWARE CARE

WARNING: TO PREVENT DAMAGE TO YOUR ETC STONEWARE, YOU MUST FOLLOW THE SAFEGUARDS BELOW.

1. **ALWAYS** use the enclosed **HEAT DIFFUSER** when cooking on **ELECTRIC HOB**s or **breakage may result**.
2. **DO NOT** use on **HIGH HEAT** on hob.
3. **DO NOT** heat empty stoneware on hob burners. Always ensure there is liquid or food inside the stoneware.
4. **ALWAYS** begin hob cooking on low heat before increasing to medium or medium low heat.
5. **ALWAYS** coat bottom of stoneware with a minimum of 2 tablespoons of oil when sautéing or browning on the hob.
6. **ALWAYS** stir food often when cooking on hob.
7. **NEVER** freeze water or water based foods in the stoneware. It may result in cracking of stoneware.
8. **DO NOT** use metal utensils with the stoneware to protect against scratches.

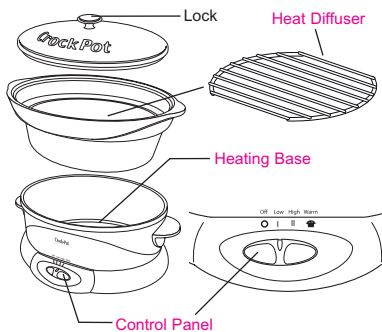
NOTE: Please use with caution when placing your stoneware on a ceramic or smooth glass cook top hob, work surface or table. Due to the nature of the stoneware, the rough bottom surface may scratch these surfaces if caution is not used.



HOW TO USE YOUR SLOW COOKER

1. There are three temperature settings. **LOW (I)** is recommended for slow "all-day" cooking. 1 hour on **HIGH (II)** equals about 2 to 2½ hours on **LOW (I)**. **WARM (☺)** is recommended for keeping already cooked food at the perfect serving temperature until you are ready to eat. **DO NOT** cook on this setting.
2. Before each use (whether in Heating Base Unit, on hob, in conventional or microwave oven), coat the inside of the stoneware with oil or butter to make clean up easier.
3. Always cook with the Lid on when using your stoneware in the slow cooker Heating Base Unit.
4. Follow recommended cooking times.
5. When using stoneware on electric hob, a heat diffuser (included) must be used. When using the diffuser, the cross supports should be facing up.
6. Unplug from wall outlet when cooking is done.
7. The detachable power cord located at the back of the heating base allows more convenience for serving.
8. Do not reheat foods in the slow cooker Heating Base Unit.
9. **ALWAYS** use a trivet or hot pad underneath heated stoneware when placing on table or countertops.
10. Removable stoneware and lid are safe for use on hobs*, in conventional and microwave ovens as well as refrigerator and freezer.
11. Handles on stoneware will stay cool to the touch when using in Heating Base Unit, however please use pot holders oven gloves when using in the oven, microwave or on the hob.
12. Always use pot holders oven gloves when moving Heating Base Unit. Handles will become hot when in use.

NOTE: Due to the unique manufacturing process of the ETC stoneware, you may see variations in the glazed surface. This is normal and does not affect performance.



SÅ HÄR RENGÖR DU DIN LÅGHASTIGHETSKOKARE

Innan du flyttar på din låghastighetskokare och rengör den:

- stäng **ALLTID** av strömmen och drag ut proppen ur elsockeln.
- allow the appliance to cool. låt **ALLTID** apparaten svalna.

SÄNK ALDRIG NER UPPVÄRMNINGSENHETEN I VATTEN ELLER ANNAN VÄTSKA.

UPPVÄRMNINGSENHETEN

Sänk **INTE** ner i vatten eller annan vätska. Rengör med mjuk trasa, som fuktats i varmt tvålvalet och vridits ur. Torka med ren torr handduk. Använd **INTE** rengöringsmedel som innehåller slipmedel.

FLYTTBAR STENGODSKOKARE

Skötsel av den flyttbara stengodskokaren

The removable Stoneware Cooking Pot and the lid go safely into the dishwasher or may be washed in hot soapy water. Använd inte rengöringsmedel som innehåller slipmedel - det brukar räcka med trasa, svamp eller plastspatel för att få bort envisa rester. Använd slipmedelsfritt rengöringsmedel eller ättika för att få bort vattenfläckar och andra fläckar.

I likhet med all fin keramik tål inte stengodskokaren plötsliga temperaturförändringar.

- Om stengodskokaren värmts upp eller känns varm när man rör vid den, ska man **INTE** lägga i kylda varor. Värm **INTE** upp låghastighetskokaren i förväg, såvida det inte står så i receptet. Stengodskokaren ska vara rumsvarm, innan varma matvaror läggs i.
- Diska stengodskokaren i hett vatten omedelbart efter användning. Håll **INTE** i kallt vatten om stengodskokaren är varm. **Do not use abrasives or scouring pads or powder. Avoid using harsh abrasive cleaners or scouring pads as continued use will scratch the highly polished surface and make subsequent cleaning more difficult.**

TILLREDDNINGSRÅD OCH TIPS

- Putsa bort fett och torka av köttet noga. **(If meats contain fats. Brown in the cooking pot and drain well).** Krydda med salt och peppar. Placera köttet i kokaren ovanpå grönsakerna.
- Till grytstekar och grytor ska vätskan hällas över köttet. Använd inte mer vätska än vad som anges i receptet. Kött och grönsaker bibehåller sin saftighet i högre grad vid låghastighetstillredning än vid vanlig matlagning.
- De flesta grönsaker bör finstrimlas eller placeras runt sidorna eller längst ner i botten på stengodskokaren. I en låghastighetskokare blir kött i regel färdigt före de flesta grönsaker.
- **Use whole leaf herbs and spices for the best and fullest flavour from the slow cooking method. If ground herbs and spices are used, they should be stirred in during the last hour of cooking.**
- Eftersom det inte finns någon direkt värme längst ner i botten, ska stengodskokaren alltid fyllas minst halvfull för att tiderna som rekommenderas ska stämma. Det går att laga små mängder, men tillagningstiden kan då påverkas.
- Det går att byta ut en särskild vätska som efterfrågas i receptet genom att ersätta den med samma mängd. Att ersätta en burk soppa med en burk tomater t. ex. eller 1 kopp nöt- eller kycklingbuljong med 1 kopp vin.
- Bönor måste mjukas upp helt, innan de blandas med socker och/eller syrliga varor. **(MÄRK VÄL:** socker och syra inverkar hårdnande på bönor och förhindrar att de mjuknar).
- Torkade bönor, särskilt röda trädgårdsbönor, ska kokas innan de används i ett recept. Täck bönorna med 3 gånger så mycket osaltat vatten som volymen bönor och låt ligga i blöt tills de mjuknat. Blötlagningen i vatten bör helst vara klar innan bönorna kokas. Kasta bort vattnet som de legat i blöt och kokats i.

HJÄLP MED ATT ANPASSA RECEPT

Met behulp van deze handleiding kunt u recepten aanpassen voor de Slowcooker – uw eigen favoriete en geliefde recepten van vrienden, voedingsbedrijven, uit kranten en tijdschriften. Onze bedoeling is om u bereidingstijd en vuile afwas te besparen... en om koken eenvoudig te houden. In de meeste gevallen kunnen alle ingrediënten al meteen aan het begin in de Slowcooker worden gedaan en de hele dag koken. Veel gebruikelijke voorbereidende stappen zijn niet nodig als u de Slowcooker gebruikt.

Några små råd:

- Beräkna tillräckligt med tid.
- Laga till med locket på.
- Håll inte på lika mycket vatten som anges i vissa icke-recept.
- Kom ihåg - vätskor "kokar inte bort" som vid vanlig matlagning. När tillredningen är klar, har man i regel mer snarare än mindre vätska kvar.
- Detta är matlagning i "ett snäpp": många moment i recepten kan tas bort. Lägg i ingredienserna i stengodskokaren på en gång, håll sist på vätskan, låt koka i 8 - 10 tim.
- Grönsaker kokar inte sönder, som när de lagas till på platta eller i ugn. Därför kan allting läggas ner i låghastighetskokaren på en och samma gång. **UNDTANTAG:** mjölk, sur grädde eller grädde ska hållas i under den sista tillredningstimmen.

TID

De flesta kombinationer med rått kött och råa grönsaker behöver minst 8 timmar på LÅG.

OM DET STÅR I RECEPTET	TILLRED PÅ LÅG	ELLER TILLRED PÅ HÖG
15 to 30 minuter	4 to 6 timmar	1½ to 2 timmar
31 to 45 minuter	6 to 10 timmar	3 to 4 timmar
50 minuter to 3 timmar	8 to 10 timmar	4 to 6 timmar

PASTA OCH RIS

Om det behövs nudlar, pasta eller makaroner m.m. till receptet, kokas de upp på plattan i kastrull, innan de läggs i låghastighetskokaren. Koka dem inte för mycket – bara tills de blir lite uppmjukade.

Om receptet innehåller ris, rörs det i tillsammans med de övriga ingredienserna. Lägg till 60ml (4msk) extra vätska per 60ml (4msk) rått ris. Långkornigt ris ger bästa resultat.

VÄTSKOR

Låghastighetsmetoden kräver mindre – i regel hälften av den mängd som rekommenderas. 250ml (8 fl.oz) vätska räcker i regel till, såvida det inte ingår ris eller pasta i receptet.

SAUTERING AV GRÖNSAKER

Detta behövs i regel inte. Rör i hackade och skivade grönsaker tillsammans med övriga ingredienser. Det enda undantaget till detta är aubergine, som bör förvällas eller sauteras på grund av den starka smaken. Då låghastighetsmetoden gör att den mustiga smaken i grönsaker kommer till sin fulla rätt, kan du förvänta dig delikata resultat, även när du minskar ner mängden. Eftersom grönsaker tar längre tid på sig att bli genomkokta än kött, är det bäst att skiva eller hacka dem, där så är möjligt.

ÖRTER OCH KRYDDOR

Fresh herbs add flavour and colour when added at the end of the cooking cycle but for dishes with shorter cook times, hearty, fresh herbs such as rosemary and thyme hold up well. If added at beginning, many fresh herbs' flavour will dissipate over long cook times. Ground and/or dried herbs and spices work well in slow cooking and may be added at beginning, but use sparingly and taste at end of cook cycle and correct seasonings including salt and pepper. The flavour power of all herbs and spices can vary greatly depending on their particular strength and shelf life and so it is always recommended to taste and adjust seasonings just before serving.

MJÖLK

Mjölk, grädde och sur grädde har en tendens att skära sig under tillagningen. Håll i dem under den sista timmen av tillredningstiden, när så är möjligt. Kondenserade soppor kan användas som ersättning och stå på och koka under längre tid.

SOPPOR

Till vissa sopprecept behövs det 2 - 3 liter vatten. Lägg övriga ingredienser i den flyttbara kokaren, håll sedan på lagom mycket vatten så att de täcks. Om man vill ha soppan tunnare, kan man späda ut med mera vatten strax innan den serveras. Om mjölkbaserade recept inte innehåller någon annan vätska från början, är det bäst att hålla på 1 eller 2 koppar vatten. Mjölk eller grädde hålls sedan på efter behov under den sista timmen.

FRÅGOR OCH SVAR

Q "Vad händer om maten inte är färdigkokt efter 8 timmar... när det står 8 - 10 timmar i receptet?"

A Detta kan bero på variationer i elspänningen, höjden över havet eller extrem luftfuktighet. Lätta växlingar i strömmen märks vanligtvis inte på de flesta apparater, men med låghastighetskokare kan de förändra tillredningstiden. **Allow plenty of time and remember, it is practically impossible to overcook.** Erfarenheten säger dig snart om du behöver öka eller minska på tiden.

Q "Måste kokaren vara täckt? Behöver man röra om?"

A Tillred alltid med locket på. Om locket tas av, kan låghastighetskokaren inte snabbt återhämta värmeförlusten på LÅG- läget. Betydliga värmemängder försvinner varje gång locket tas av, därför förlängs tillredningstiden. Undvik att ta av locket ofta för att kontrollera hur det går med tillredningen eller för att röra om. Tag aldrig av locket under de två första timmarna när du bakar bröd eller kakor. Man behöver inte röra om medan man lagar till på LÅG värme. När man använder HÖG värme under korta perioder, fördelas smakerna bättre, om man rör om någon enstaka gång.

Q "Hur reder man av safter eller såser?"

A Lägg till lite snabbkokande tapioka till vilket recept som helst, om du vill göra en tjock sås. Lägg till tapiokan från början så tjocknar såsen vart efter. Alternativt kan du ta ur de fasta matvarorna och bara låta saften vara kvar. Gör sedan en slät kräm av ungefär 100g (4oz) mjöl eller majsmjöl till 90ml (6msk) vatten eller 4 msk smält smör. Håll i blandningen i vätskan i stengodskokaren och rör om noga. Vrid om till HÖG och när det börjar koka (ca 15 min) är såsen färdig.

Q "Kan jag laga till en stek utan extra vatten?"

A YJa – om den tillreds på LÅG. Vi rekommenderar en liten mängd vatten, därför att såsarna blir speciellt välsmakande. Ju mer fett eller "marmorering" det finns i köttet, desto mindre vätska behövs det. Vätskan behövs för att grönsakerna ska bli mjuka och ordentligt genomkokta.

RECEPT

FLÄSKSTEK MED SHERRY OCH RÖDLÖK

Den milda smaken i fläsket lockas fram av den fylliga, läckra såsen

2 stora rödlökar, finstrimlade
 175g (6oz) syltlök, blancherad och skalad
 40g (1½ oz) smör
 salt och nymalen svart peppar
 1.2kg (2½ lb) benfri fläsklägg eller bog, uppbunden
 45ml (3tbsp) enkel sherry
 small handful of flat leaf parsley, chopped
 25ml (1½ msk) majsmjöl
 15ml (1msk) vatten

Sautera rödlök och syltlök i smöret i en medelstor kastrull eller stekpanna tills de blir mjuka. Krydda med salt och peppar. Gnid in fläskkötet med salt och peppar och lägg det i låghastighetskokaren. Lägg till sauterad lök, sherry och persilja. Täck och låt koka på LÅG i 8 - 10 tim (eller på HÖG i 5 - 6 tim). Tag ut fläskkötet ur stengodskokaren och låt det vila i 15 minuter, innan det skärs upp. Vrid om låghastighetskokaren till HÖG. Blanda majsmjöl och vatten och håll över på safterna i stengodskokaren under ständig omrörning. Detta gör att såsen tjocknar. Servera fläskkötet med lök- och sherrysåsen.
 (4 pers.)

RECEPT**LAX- & PARMESANGRYTA**

Perfekt en kall vinterkväll - de mustiga och tillfredsställande smaksensationerna jagar bort all kyla.

450g (1lb) långkorningt ris
 1 x 418g burk lax, dränerad och flagad
 65g (2½ oz) blomkålsbuketter
 50g (2 oz) parmesanost
 250ml (8fl.oz) torrt vitt vin
 250ml (8fl.oz) mjölk
 250ml (8fl.oz) vatten
 15ml (1msk) färsk dragon, finhackad
 5ml (1tsk) dijonsenap
 4ml (¾ tsk) salt
 2.5ml (½ tsk) nymalen svart peppar
 4 medelstora tomater, hackade
 2 salladslökar, finstrimlade

Blanda alla ingredienser utom tomater och salladslökar i låghastighetskokaren. Blanda ordentligt, täck och låt koka på HÖG i 1 timme, sedan på LÅG i 6 - 8 tim (eller på HÖG i 3 - 4 tim). Rör i tomater och salladslök strax före servering.
 (3 pers.)

LAMM MED GRÖNSAKER SOM GLASERATS MED BALSAMISK VINÄGER

Välkryddat lammkött avvägt med den skarpa sötman i glaseringen med balsamisk vinäger och i grönsakerna.

2.5ml (½ tsk) salt
 2.5ml (½ tsk) nymalen svart peppar
 2.5ml (½ tsk) mald koriander
 7.5ml (½ tbsp) torkad rosmarin
 2.5ml (½ tsk) torkad mynta
 2.5ml (½ tsk) torkad timjan
 2.5ml (½ tsk) mald fänkål
 1.2kg (2½ lb) lammstek (lämplig till ugnstekning) med fett bortputsat
 1 medelstor rödlök, skuren i 8 delar
 2 små zucchini, skurna i 1cm (½ ") tjocka skivor
 2 små gula squash (sommarsquash), skurna i lagom munsstora bitar
 2 röda potatisar, skurna i lagom munsstora bitar
 40ml (2½ msk) balsamisk ättika

Blanda salt och peppar, koriander, rosmarin, myna, timjan och fänkål i en liten bunke. Gnid in lammsteken med kryddorna. Lägg löken längst ner i botten på låghastighetskokaren och lägg lammsteken ovanpå. Lägg till de övriga grönsakerna. Stänk balsamisk vinäger över grönsakerna. Täck med locket och koka på HÖG i 1 tim, vrid sedan över till LÅG i 10 - 12 tim.
 (4 pers.)

RECEPT**FÄRSK GRÖNSAKSPAELLA**

Den här mellanrätten är en variation av den spanska klassikern med "skruv" på. Den kan även serveras som huvudrätt.

140g (5oz) djupfryst hackad spenat, upptinad och dränerad
 450g (1lb) långkorningt ris
 1liter (1¼ pt) grönsaksbuljong
 1 grön paprika, med fröna urtagna och hackad
 1 medelstor tomat, skuren i klyftor
 1 medelstor lök, hackad
 1 medelstor moröt, hackad
 1-2 vitlöksklyftor, krossade
 15ml (1msk) slätbladig persilja, hackad
 3ml (½ tsk) saffran
 2.5ml (½ tsk) salt
 2.5ml (½ tsk) nymalen svart peppar
 1 x 390g burk kronärtskockshjärtan, fyrdelade, sköljda och väl dränerade
 115g (4oz) djupfrysta ärter

Blanda spenat, ris, grönsaksbuljong, grön paprika, tomat, lök, moröt, vitlök, persilja, saffran, salt och svart peppar i låghastighetskokaren. Blanda noga. Täck med lock och låt koka på LÅG i 4 tim (eller på HÖG i 2 tim). Lägg kronärtskocks-hjärtan och ärter till paellan 15 minuter innan den ska serveras. Blanda om väl och sätt på locket igen.
 Mellanrätt till 4 pers.

CREAMY SPINACH DIP

You can present this warm version of classic spinach dip in the Slow Cooker or ladled into a bowl. Serve with raw vegetables, your favourite crackers or crusty bread slices.

1 x 400g tubs cream cheese
 125ml (4fl.oz) thickened cream
 225g (¾ lb) frozen, chopped spinach
 1 packet dry onion soup mix - approx 30 - 40g weight.
 (use vegetable if onion is not available)
 5ml (1 tsp) ready made spicy sauce
 2 salad onions, sliced
 5ml (1 tsp) fresh lemon juice

Combine the cream cheese and cream in the Slow Cooker. Cover and heat on HIGH until the cheese has melted - about 45 minutes. Add the spinach, soup mix and spicy sauce and stir thoroughly. Cover and cook on HIGH for 30 minutes. Shortly before serving, add the salad onions and lemon juice and mix thoroughly again.

GARANTI

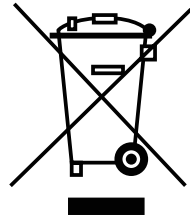
SPARA DETTA KVITTO DÅ DET BEHÖVS OM DU OM DU BEHÖVER ÅBEROPA GARANTIN.

- Denna produkt har en garantitid på 2 år.
- Om produkten mot förmodan skulle gå sönder, ska den returneras till inköpsstället tillsammans med inköpskvittot och ett exemplar av denna garantisedel.
- Rättigheterna och fördelarna under garantitiden är utöver dina lagstadgade rättigheter, som inte påverkas av denna garanti.
- Holmes Products Europe åtager sig att inom den angivna tidsperioden reparera eller kostnadsfritt byta ut alla delar av produkten som befunnits vara felaktiga under förutsättning att:
 - Vi omedelbart informeras om felet;
 - Produkten inte har ändrats på något sätt eller utsatts för felaktig hantering eller reparation av någon person som inte är auktoriserad av Holmes Products Europe.
- Inga rättigheter ges under denna garanti till en person som införskaffar denna produkt i andra hand eller för kommersiell eller allmä användning.
- Alla reparationer eller utbytta enheter kommer att garanteras.

DENNA PRODUKT ÄR TILLVERKAD I FÖRORDNING MED EEC:S DIREKTIV 73/23/EEC, 2004/108/EC och 98/37/EEC.

Elektriska produkter som ska kasseras får inte slängas med hushållsavfall.

Återvinn om möjligt. Se följande webbplats för ytterligare information om återvinning: www.jardencs.com eller e-posta: info-europe@jardencs.com



SUOMI

TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

LLue tämä käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöä, sillä vain oikea käyttö takaa parhaat tulokset.

Säilytä ohjeet myöhempää tarvetta varten.

Verkkovirtaliitäntä

1. Lue nämä ohjeet huolellisesti ja tarkastele kuvia ennen laitteen käyttöä.
2. Tarkista ennen laitteen käyttöä, että laitteen pohjassa olevan kilven jännitearvo sopii kotisi verkkovirtalähteeseen.
3. Jos virtajohto on viallinen, se on annettava valmistajan tai tämän huoltoedustajan vaihdettavaksi.

Turvallinen sijainti

1. DO NOT TOUCH THE HOT SURFACES. USE THE HANDLES OF THE BASE. USE OF AN OVEN GLOVE WHILE HANDLING IS ADVISED.
2. DO NOT expose empty crockery to high heat. Always ensure there is liquid or food inside crockery to prevent potential cracking.
3. To prevent cracking NEVER IMMEDIATELY immerse in water or place under running water if crockery has been left EMPTY on a heated hob or in a heated oven for an extended period of time. Allow to cool down.
4. ÄLÄ aseta laitetta paikkaan, jossa pienet lapset pääsevät siihen käsiksi.
5. ÄLÄ aseta laitetta aivan sähköpistorasian alle.
6. ÄLÄ käytä laitetta ulkotiloissa.
7. ÄLÄ upota lämpöelementtiä, virtajohtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.
8. Kuumia nesteitä sisältävää laitetta siirrettäessä on noudatettava erityistä varovaisuutta.
9. ÄLÄ anna virtajohdon roikkua alustan tai pöydän reunan yli.
10. ÄLÄ käytä kovia hankausaineita, emäksisiä pesuaineita tai uunipesuaineita laitteen puhdistamiseen.
11. Vältä äkillisiä lämpötilan vaihteluja, esim. jääkaapissa olleen ruoan lisäämistä kuumaan astiaan.
12. Irrota pistoke pistorasiasta aina, kun laite ei ole käytössä ja ennen sen puhdistamista.
13. Anna laitteen jäähtyä ennen sen puhdistamista ja varastoimista.
14. Jätä laitetta käytettäessä riittävästi tilaa laitteen yläpuolelle ja kaikille sivuille, jotta ilma pääsee kiertämään hyvin. Älä anna laitteen koskettaa verhoja, seinäpaperia, vaatteita, astiapyyhkeitä tai muita syttyviä materiaaleja käytön aikana. Pinnoilla, joilla lämpö voi aiheuttaa ongelman, on noudatettava erityistä VAROVAISUUTTA. Eristetyn alusen käyttö on suositeltavaa.
15. **LAITE ON TARKOITETTU VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN. SITÄ EI SAA KÄYTTÄÄ MUUHUN KUIN ILMOITETTUUN KÄYTTÖTARKOITUKSEEN.**
16. To prevent potential cracking, NEVER freeze water or water based foods in the ETC stoneware.

THE SLOW COOKER FEATURING ETC STONWARE (EXTREME TEMPERATURE COOKWARE)

ETC is a special stoneware formulation that can withstand extreme temperature changes, giving you the most versatile and convenient cooking appliance. ETC stoneware is safe to use on hobs*, in conventional and microwave ovens as well as the refrigerator and freezer. (Be sure to read ETC STONWARE CARE to ensure proper use.) This versatility allows you to prepare foods, slow cook, store leftovers and reheat them all using the same stoneware dish, saving cleaning time. The elegant design allows you to serve from your slow cooker.

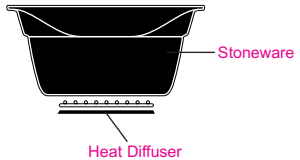
***Heat diffuser must be used when cooking on electric hob.**

ETC STONWARE CARE

WARNING: TO PREVENT DAMAGE TO YOUR ETC STONWARE, YOU MUST FOLLOW THE SAFEGUARDS BELOW.

1. **ALWAYS use the enclosed HEAT DIFFUSER when cooking on ELECTRIC HOBBS or breakage may result.**
2. DO NOT use on HIGH HEAT on hob.
3. DO NOT heat empty stoneware on hob burners. Always ensure there is liquid or food inside the stoneware.
4. ALWAYS begin hob cooking on low heat before increasing to medium or medium low heat.
5. ALWAYS coat bottom of stoneware with a minimum of 2 tablespoons of oil when sautéing or browning on the hob.
6. ALWAYS stir food often when cooking on hob.
7. NEVER freeze water or water based foods in the stoneware. It may result in cracking of stoneware.
8. DO NOT use metal utensils with the stoneware to protect against scratches.

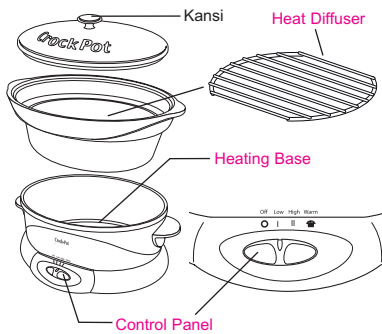
NOTE: Please use with caution when placing your stoneware on a ceramic or smooth glass cook top hob, work surface or table. Due to the nature of the stoneware, the rough bottom surface may scratch these surfaces if caution is not used.



HOW TO USE YOUR SLOW COOKER

1. There are three temperature settings. **LOW (I)** is recommended for slow "all-day" cooking. 1 hour on **HIGH (II)** equals about 2 to 2½ hours on **LOW (I)**. **WARM (☺)** is recommended for keeping already cooked food at the perfect serving temperature until you are ready to eat. **DO NOT** cook on this setting.
2. Before each use (whether in Heating Base Unit, on hob, in conventional or microwave oven), coat the inside of the stoneware with oil or butter to make clean up easier.
3. Always cook with the Lid on when using your stoneware in the slow cooker Heating Base Unit.
4. Follow recommended cooking times.
5. When using stoneware on electric hob, a heat diffuser (included) must be used. When using the diffuser, the cross supports should be facing up.
6. Unplug from wall outlet when cooking is done.
7. The detachable power cord located at the back of the heating base allows more convenience for serving.
8. Do not reheat foods in the slow cooker Heating Base Unit.
9. ALWAYS use a trivet or hot pad underneath heated stoneware when placing on table or countertops.
10. Removable stoneware and lid are safe for use on hobs*, in conventional and microwave ovens as well as refrigerator and freezer.
11. Handles on stoneware will stay cool to the touch when using in Heating Base Unit, however please use pot holders oven gloves when using in the oven, microwave or on the hob.
12. Always use pot holders oven gloves when moving Heating Base Unit. Handles will become hot when in use.

NOTE: Due to the unique manufacturing process of the ETC stoneware, you may see variations in the glazed surface. This is normal and does not affect performance.



HAUDUTUSKEITTIMEN PUHDISTUS

Innan du flyttar på din låghastighetskokare och rengör den:

- Kytke **AINA** laitteen virta pois päältä ja irrota sähköjohto pistorasiasta.
- Anna **AINA** laitteen jäähtyä.

ÄLÄ KOSKAAN UPOTA LÄMPÖELEMENTTIÄ VETEEN TAI MUUHUN NESTEeseen

LÄMPÖELEMENTTI

ÄLÄ upota veteen tai muuhun nesteeseen. Puhdista pehmeällä liinalla, joka on kostutettu lämpimällä saippuavedellä ja puristettu kuivaksi. Kuivaa puhtaalla, kuivalla liinalla. ÄLÄ käytä hankaavia pesuaineita.

IRROTETTAVA KIVIKERAAMINEN KEITINASTIA

Irrotettavan kivitieraamisen keitinastian hoito

The removable Stoneware Cooking Pot and the lid go safely into the dishwasher or may be washed in hot soapy water. Älä käytä hankaavia pesuaineita. Vaikeat jämmät irtoavat yleensä liinalla, sienellä tai muovilastalla. Poista vesi- ja muut tahrat hankaamattomalla pesuaineella tai etikalla.

Muiden keraamisten astioiden tapaan myös kivitieraaminen keitinastia ei kestä äkillisiä lämpötilamuutoksia.

- Jos keitinastia on esikuumentunut tai se on liian kuuma kosketettavaksi, ÄLÄ lisää siihen jääkaappilämpöistä ruokaa. ÄLÄ esikuumenna Smart-Pot™ -haudutuskeitintä, ellei ruokaohjeessa niin pyydetä. Keitinastian on oltava huoneenlämpöinen ennen kuumien ruokien lisäämistä.
- Pese keitinastia heti ruoan kypsennyksen jälkeen kuumalla vedellä. ÄLÄ kaada kylmää vettä kuumaan keitinastiaan. Do not use abrasives or scouring pads or powder. Avoid using harsh abrasive cleaners or scouring pads as continued use will scratch the highly polished surface and make subsequent cleaning more difficult.

KYSENNYSVIHJEITÄ JA -VINKKEJÄ

- Poista lihoista rasvat ja niiden jäänteet. (If meats contain fats. Brown in the cooking pot and drain well). Mausta suolalla ja pippurilla. Aseta liha keitinastiaan vihannesten päälle.
- Jos valmistat lihapatoja, kaada neste lihojen päälle. Käytä vain ruokaohjeessa mainittu määrä nestettä. Hitaan haudutuksen aikana lihaan ja vihanneksiin jää enemmän nestettä kuin perinteisessä ruoanvalmistuksessa.
- Useimmat vihannekset on viipaloitava ohuesti tai asetettava lähelle kivitieraamisen keitinastian sivuja tai pohjaa. Lihat kypsyvät haudutuskeittimessä yleensä nopeammin kuin useimmat vihannekset.
- Use whole leaf herbs and spices for the best and fullest flavour from the slow cooking method. If ground herbs and spices are used, they should be stirred in during the last hour of cooking.
- Koska kivitieraamisen keitinastian pohjaan ei kohdistu suoraan lämpöä, täytä se aina vähintään puoliksi täyteen suositeltavien aikeiden noudattamiseksi. Pieniäkin määriä voidaan kypsennää, mutta kypsennysajat muuttuvat.
- Ruokaohjeessa mainittu neste voidaan vaihtaa toiseen, jos käytetään yhtä suurta nestemäärää. Esimerkiksi purkillinen keittoa voidaan vaihtaa tölkilliseen tomaatteja tai kupillinen liha- tai kanalientä kupilliseen viiniä.
- Papujen on annettava pehmentyä täysin ennen niiden lisäämistä sokeriin ja/tai happamiin ruokiin. (**HUOMAA:** Sokeri ja hapot kovettavat papuja ja estävät niitä pehmenemästä.)
- Kuivat pavut, etenkin tarhapavut, on keitettävä ennen niiden lisäämistä ruokaohjeeseen. Peitit pavut kolminkertaisella määrällä suolatonta vettä ja kuumenna ne kiehumispisteeseen. Keitit papuja 10 minuuttia, vähennit lämpöä, peitit ja anna hautua 1½ tuntia tai kunnes ne ovat pehmeitä. Papuja voi liottaa vedessä myös ennen keittämistä. Kaada vesi pois liottamisen tai keittämisen jälkeen.

RUOKAOHJEIDEN SOVELTAMINEN

Tämän ohjeen tarkoituksena on auttaa sinua soveltamaan omia suosikkiohjeitasi ja muita ystäviltä, eisesyrityksiltä, sanoma- ja aikakauslehdistä ym. kerättyjä ruokaohjeita-haudutuskeittimelle sopiviksi. Pyrimme vähentämään valmistusvaiheita ja-aikaa sekä likaamaan vähemmän astioita... ja yksinkertaistamaan siten ruoanvalmistusta. Useimmissa tapauksissa kaikki ainekset voidaan panna haudutuskeittimeen heti alussa, ja niitä voidaan kypsennää koko päivän. Useimmat tavalliset valmistusvaiheet ovat tarpeettomia-haudutuskeitintä käytettäessä.

Muutamia vihjeitä:

- Varaa riittävästi kypsennysaikaa.
- Pidä kansi päällä kypsennyksen aikana.
- Älä lisää aivan niin paljon vettä kuin joissakin-ohjeissa sanotaan.
- Muista, että nesteet eivät haihdu kuiviin kuten perinteisessä ruoanlaitossa. Nestemäärä on yleensä suurempi kypsennyksen lopussa kuin alussa.
- Tämä on "yksivaiheista" ruoanlaittoa: useimmat ruokaohjeen vaiheet voidaan jättää pois. Lisää ainekset kerralla kivikeraamiseen keitinastiaan, lisää neste lopuksi ja kypsennä 8–10 tuntia.
- Vihannekset eivät tule ylikypsiä, kuten perinteisellä liedellä tai uunissa. Siksi kaikki ainekset voidaan asettaa-haudutuskeittimeen samalla kertaa. **POIKKEUS:** Maito, hapankerma tai kerma on lisättävä astiaan vasta viimeisen kypsennystunnin aikana.

OHJEAIKOJA

Useimmat raa'an lihan ja vihannesten yhdistelmät vaativat vähintään 8 tuntia LOW - asetuksella.

JOS RUOKAOHJEESSA SANOTAAN	KYPSENNÄ MATALASSA (LOW) LÄMMÖSSÄ: TAI	KYPSENNÄ KORKEASSA (HIGH) LÄMMÖSSÄ
15 to 30 minuuttia	4 to 6 tuntia	1½ to 2 tuntia
31 to 45 minuuttia	6 to 10 tuntia	3 to 4 tuntia
50 minuuttia to 3 tuntia	8 to 10 tuntia	4 to 6 tuntia

PASTA JA RIISI

Jos ruokaohjeessa käytetään makaronia, pastaa jne., kypsennä niitä liedellä ennen haudutuskeittimeen asettamista. Älä kypsennä liikaa, vain kunnes ne ovat hiukan pehmentyneitä.

Jos käytät riisiä, sekoita se muiden aineiden sekaan. Lisää 60 ml ylimääräistä nestettä jokaista 60 ml:n kupillista kohti keittämätöntä riisiä. Parhaat tulokset saadaan käyttämällä pitkäjyväistä riisiä.

NESTEET

Käytä vähemmän haudutuskeittimessä–tavallisesti noin puolet suositeltavasta määrästä. 250 ml nestettä on tavallisesti riittävä, jos ei käytetä riisiä eikä pastaa.

VIHANNESTEN KEVYT RUSKISTAMINEN

Tämä ei ole yleensä tarpeellista. Sekoita paloitellut tai viipaloitunut vihannekset muiden aineiden joukkoon. Tästä on poikkeuksena munakoiso, jota on keitettävä ensin hiukan tai ruskistettava kevyesti sen voimakkaan maun tähden.

Vihanneksen paras maku pääsee esiin haudutus kypsennyksessä, ja siksi voit odottaa herkullisia tuloksia myös pienemmällä määrällä. Koska vihannekset kypsyvät hitaammin kuin liha, ne kannattaa viipaloida tai paloitella, mikäli mahdollista.

YRTIT JA MAUSTEET

Fresh herbs add flavour and colour when added at the end of the cooking cycle but for dishes with shorter cook times, hearty, fresh herbs such as rosemary and thyme hold up well. If added at beginning, many fresh herbs' flavour will dissipate over long cook times. Ground and/or dried herbs and spices work well in slow cooking and may be added at beginning, but use sparingly and taste at end of cook cycle and correct seasonings including salt and pepper. The flavour power of all herbs and spices can vary greatly depending on their particular strength and shelf life and so it is always recommended to taste and adjust seasonings just before serving.

MAITO

Maito, kerma ja hapankerma hajoavat pitkään kypsennettäessä. Siksi ne kannattaa lisätä vasta viimeisen kypsennystunnin aikana. Ne voidaan korvata keittotiivisteillä, joita voidaan kypsennää pitkiä aikoja.

KEITOT

Joissakin keittojen valmistusohjeissa käytetään 2–3 litraa vettä. Pane ensin muut ainekset irrotettavaan keitinastiaan ja lisää sitten tarpeeksi vettä niiden peittämiseksi. Jos haluat juoksevampaa keittoa, lisää enemmän nestettä tarjoiluvaiheessa. Jos maitopohjaisissa ruokaohjeissa ei käytetä muuta nestettä alkukypsennykseen, lisää 1–2 kupillista vettä. Lisää maito tai kerma vasta viimeisen tunnin aikana.

USEIN ESITETTYJÄ KYSYMYKSIÄ

Q "Entä jos ruoka ei ole valmista 8 tunnin kuluttua... kun ohjeessa sanotaan 8–10 tuntia?"

A Tämä voi johtua jännitevaihteluista, korkeusasteesta tai jopa äärimmäisen kosteista oloista. Pienet tehovaihtelut eivät ole yleensä havaittavia useimmissa laitteissa, mutta haudutuskeittimiä käytettäessä ne voivat vaikuttaa kypsennysaikoihin. **Allow plenty of time and remember, it is practically impossible to overcook.** Kokemuksen karttuessa opit tietämään, kannattaako kypsennysaikoja pidentää vai lyhentää.

Q "Täytyykö haudutuskeittimen kantta käyttää? Entä täytyykö ruokaa sekoittaa?"

A Pidä kansi aina päällä kypsennyksen aikana. Jos kansi poistetaan, haudutuskeitin ei pysty korvaamaan lämmönmenetystä nopeasti LOW -asetuksessa. Kun kansi poistetaan, lämmönhukan määrä on suuri ja kypsymisajat pidentyvät. Älä avaa kantta usein sekoittaaksesi ruokaa tai tarkistaaksesi sen kypsymisen. Älä koskaan poista kantta ensimmäisen kahden tunnin aikana leipää tai kakkuja paistettaessa. Aineksia ei tarvitse sekoittaa LOW - asetusta käytettäessä. Kun HIGH - asetusta käytetään lyhyitä aikoja, maut jakaantuvat paremmin, jos aineksia sekoitetaan silloin tällöin.

Q "Entä mehujen saostaminen tai liemien valmistaminen?"

A Lisää ruokaohjeeseen pikakypsennykseen tarkoitettua tapiokaa, jos haluat sakean liemen. Lisää tapioka heti alussa, sillä se sakenee kypsennyksen aikana. Vaihtoehtoisesti voit poistaa kiinteät ruoat ja jättää mehut astiaan. Valmista sitten tasainen tahna, jossa on noin 100 g vehnä- tai maissijauhoa ja 90 ml vettä tai 4 ruokalusikallista sulatettua voita. Kaada seos keraamisessa keitinastiassa olevaan nesteeseen ja sekoita hyvin. Käännä asetukseksi HIGH. Kun seos alkaa kiehua (noin 15 minuutin kuluttua), se on valmis.

Q "Voinko kypsennää paahtopaistin vettä lisäämättä?"

A Kyllä – jos käytät LOW-asetusta. Suosittelemme, että käytät kuitenkin pienen määrän vettä, koska syntynyt liemi on erityisen maukas. Mitä enemmän rasvaa lihassa on, sitä vähemmän nestettä tarvitaan. Neste on tarpeen, jotta vihannekset pehmenevät ja kypsyvät hyvin.

RUOKAOHJEITA MALLIKSI

PORSAANPAISTI SHERRYN JA PUNASIPULIEN KERA

Porsaan mieto maku saadaan hyvin esiin voimakkaan ja herkullisen kastikkeen avulla.

2 suurta hienoksi viipaloitua sipulia
175 g kiehautettuja ja kuorittuja hopeasipuleita
40 g voita
suolaa ja vasta jauhettua mustapippuria
1.2 kg luutonta porsaankylkeä, sidottuna
45 ml ruokasherryä
small handful of flat leaf parsley, chopped
25 ml maissijauhoa
15 ml vettä

Ruskista puna- ja hopeasipuleita voissa keskikokoisessa kasarissa tai paistinpannussa, kunnes ne ovat pehmeitä. Mausta suolalla ja pippurilla. Hiero porsaankylkeen suolaa ja pippuria ja aseta se haudutuskeittimeen. Lisää kevyesti ruskistetut sipulit, sherry ja persilja. Peitä ja kypsennä LOW-asetuksella 8–10 tuntia (tai HIGH-asetuksella 5–6 tuntia). Ota porsaankylki kivikeraamisesta keitinastiasta ja anna sen seisoa 15 minuuttia ennen leikkaamista. Käännä haudutuskeitin HIGH-asetukseen. Yhdistä maissijauho ja vesi ja lisää ne kivikeraamisessa keitinastiassa oleviin mehuihin hämmäntäen jatkuvasti. Tämä saa liemen sakeutumaan. Tarjoile porsaampaisti sipuli- sherrykastikkeen kera.
4 annosta.

RUOKAOHJEITA MALLIKSI

LOHI- JA PARMESAANIPATA

Sopii erinomaisesti kylmien talvi-iltojen pöytään: voimakkaat ja nautinnolliset maut ajavat vilunväreet pois.

450 g pitkäjyväistä riisiä
1 x 418 g hienonnettua tölkkilohta, josta neste on valutettu pois
65 g kukkakaalinkerää
50 g parmesaanijuustoa
250 ml kuivaa valkoviiniä
250 ml maitoa
250 ml vettä
15 ml (1 tl) tuoretta rakuunaa
5 ml (1 tl) Dijon-sinappia
4 ml (¾ tl) suolaa
2.5 ml (½ tl) vasta jauhettua mustapippuria
4 keskikokoista paloiteltua tomaattia
2 salad onions, thinly sliced

Yhdistä haudutuskeittimessä kaikki ainekset paitsi tomaatit ja pikkusipulit. Sekoita hyvin, peitä ja anna kypsyä HIGH-asetuksessa tunnin ajan, sitten LOW-asetuksessa 6–8 tuntia (tai HIGH-asetuksessa 3–4 tuntia). Sekoita joukkoon tomaatit ja pikkusipulit ennen tarjoilemista.
3 annosta.

LAMMAS PALSAMIKUORRUTETTUIJEN VIHANNESTEN KERA

Hyvin maustetun lampaan makua tasapainottaa palsamietikkakuorrutteen ja vihannesten kirpeä makeus.

2.5 ml (½ tl) suolaa
2.5 ml (½ tl) vasta jauhettua mustapippuria
2.5 ml (½ tl) jauhettua korianteria
7.5 ml (½ tl) kuivattua rosmariinia
2.5 ml (½ tl) kuivattua minttua
2.5 ml (½ tl) kuivattua timjama
2.5 ml (½ tl) jauhettua fenkolia
1.2 kg lampaanpaistia (paahtopaistiksi sopivaa), josta rasva on poistettu
1 keskikokoinen, kahdeksaan osaan paloiteltu punasipuli
2 pientä, 1 cm:n paksuiseksi viipaloitua kesäkurpitsaa
2 pientä, pieneksi paloiteltua keltakurpitsaa
2 pientä paloiteltua punaista perunaa
40 ml (2½ tl) palsamietikkää

Sekoita suola ja pippuri, korianteri, rosmariini, minttu, timjami ja fenkoli pienessä kulhossa. Hiero mausteseos lampaanpaistin päälle. Aseta sipulit haudutuskeittimen pohjalle ja lisää lampaanpaisti niiden päälle. Lisää loput vihannekset. Ripottele palsamietikka vihannesten päälle. Peitä ja kypsennä HIGH-asetuksella tunnin ajan, sitten LOW-asetuksella 10–12 tuntia.
4 annosta.

RUOKAOHJEITA MALLIKSI

TUORE VIHANNESPAELLA

Tämä sivuruoka on mukaelma espanjalaisesta klassikosta. Voit myös tarjoilla sen pääruokalajina.

140 g pakastettua paloiteltua pinaattia, joka on sulatettu ja josta neste on poistettu
450 g pitkäjyväistä riisiä
1 l vihanneslientä
1 paloiteltu vihreä paprika, josta on poistettu siemenet
1 keskikokoinen suikaleiksi paloiteltu tomaatti
1 keskikokoinen paloiteltu sipuli
1 keskikokoinen paloiteltu porkkana
1-2 murskattua valkosipulinkynttä
15 ml (1 tl) pilkottua sileälehtistä persiljaa
3ml (½ tl) sähramia
2.5 ml (½ tl) suolaa
2.5 ml (½ tl) vasta jauhettua mustapippuria
1 x 390 g:n tik artisokan sydämiä, jotka on paloiteltu neljään osaan, huuhdeltu ja valutettu hyvin
115 g pakastettuja herneitä

Yhdistä pinaatti, riisi, vihannesliemi, vihreä paprika, tomaatti, sipuli, porkkana, valkosipuli, persilja, sährami, suola ja mustapippuri haudutuskeittimessä. Sekoita hyvin. Peitä ja kypsennä LOW-asetuksella 4 tuntia (tai HIGH-asetuksella 2 tuntia). Lisää artisokan sydämet ja herneet paellaan 15 minuuttia ennen tarjoilemista. Sekoita hyvin seokseen ja peitä kannella.
4 sivuannosta.

CREAMY SPINACH DIP

You can present this warm version of classic spinach dip in the Slow Cooker or ladled into a bowl. Serve with raw vegetables, your favourite crackers or crusty bread slices.

1 x 400g tubs cream cheese
125ml (4fl.oz) thickened cream
225g (¾ lb) frozen, chopped spinach
1 packet dry onion soup mix - approx 30 - 40g weight.
(use vegetable if onion is not available)
5ml (1 tsp) ready made spicy sauce
2 salad onions, sliced
5ml (1 tsp) fresh lemon juice

Combine the cream cheese and cream in the Slow Cooker. Cover and heat on HIGH until the cheese has melted - about 45 minutes. Add the spinach, soup mix and spicy sauce and stir thoroughly. Cover and cook on HIGH for 30 minutes. Shortly before serving, add the salad onions and lemon juice and mix thoroughly again.

2 VUODEN - TAKUU

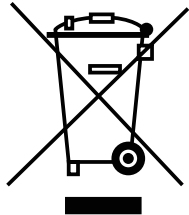
SÄILYÄ KUITTI, JOTA TARVITAAN MAHDOLLISIIN TAKUUN MYÖNTÄMIIN VAATEISIIN.

- Kivikeraamiselle Crock-Pot™ - haudutuskeittimelle annetaan kahden vuoden takuu
- Jos laite vioittuu, vie se takaisin ostopaikkaan kuitin.
- Tämän takuun myöntämät oikeudet ja edut annetaan laillisten oikeuksiesi lisäksi niiden kärsimättä.
- Holmes Group lupaa korjata tai vaihtaa takuuajan puitteissa maksutta kaikki laitteen osat, jotka havaitaan viallisiksi, mikäli:
 - Viasta ilmoitetaan meille heti sen havaitsemisen jälkeen.
 - Laitetta ei ole muunneltu mitenkään eikä alistettu väärinkäytölle eikä sitä ole yrittänyt korjata muu kuin Holmes Groupin valtuuttama henkilö.
- Tätä takuuta ei sovelleta henkilöön, joka hankkii laitteen käytettynä.
- **Any repaired or replaced appliance will be guaranteed on these terms for the remaining portion of the guarantee.**

TÄMÄ TUOTE ON VALMISTETTU VASTAAMAAN DIREKTIIVIEN 73/23/ETY, 2004/108/EC ja 98/37/ETY VAATIMUKSIA.

Sähkölaitteita ei tule hävittää muiden kotitalousjätteiden kanssa. Toimita laitteet kierrätykseen.

Seuraavassa Web-sivustossa on lisätietoja kierrätyksestä ja WEEE-tietoja: www.jardencs.com. Sähköposti: info-europe@jardencs.com



POLSKI

SRODKI OSTROZNOSCI

Przed przystąpieniem do gotowania prosimy dokładnie zapoznać się z treścią instrukcji. Prawidłowe użycie garnka pozwoli uzyskać najlepsze rezultaty.

Instrukcje należy zachować.

Podłączanie do sieci

1. Przed użyciem garnka należy dokładnie zapoznać się z treścią całej instrukcji i rysunkami.
2. Przed włączeniem urządzenia do sieci należy sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej (na spodzie garnka) odpowiada napięciu w sieci w domu.
3. Wymiany uszkodzonego przewodu może dokonywać wyłącznie producent lub pracownik autoryzowanego punktu serwisowego.

Bezpieczne ustawianie garnka

1. **DO NOT TOUCH THE HOT SURFACES, USE THE HANDLES OF THE BASE. USE OF AN OVEN GLOVE WHILE HANDLING IS ADVISED.**
2. **DO NOT expose empty crockery to high heat. Always ensure there is liquid or food inside crockery to prevent potential cracking.**
3. **To prevent cracking NEVER IMMERSE in water or place under running water if crockery has been left EMPTY on a heated hob or in a heated oven for an extended period of time. Allow to cool down.**
4. NIE stawiać garnka w miejscu, gdzie mogą dotknąć go małe dzieci.
5. NIE stawiać garnka bezpośrednio pod gniazdkiem elektrycznym.
6. Urządzenie przeznaczone jest **WYLACZNIE** do użytku w pomieszczeniach zamkniętych.
7. NIE WOLNO zanurzać elementu grzewczego, przewodu ani wtyczki w wodzie ani w innej cieczy.
8. Należy zachować szczególną ostrożność przy przenoszeniu garnka, jeżeli znajdują się w nim gorące płyny.
9. Przewód NIE POWINIEN zwisac ze stołu lub blatu kuchennego.
10. Do czyszczenia garnka NIE NALEŻY używać środków ściernych, zranych ani środków do czyszczenia piekarników.
11. Należy unikać nagłych zmian temperatury (np. nie wkładać do nagrzanego garnka produktów prosto z lodówki).
12. Jeżeli garnek nie jest używany lub przed przystąpieniem do czyszczenia należy wyjąć wtyczkę z gniazdka.
13. Nie przystępować do czyszczenia ani nie chować garnka dopóki nie ostygnie.
14. Należy zapewnić odpowiedni przepływ powietrza wokół urządzenia. Włączony garnek nie powinien dotykać zasłon, tapet, odzieży, ściereczek, ani łatwopalnych materiałów. Należy zachować OSTROŻNOSC w przypadku powierzchni, które mogą ulec uszkodzeniu na skutek wysokiej temperatury. Zaleca się stosowanie specjalnej podkładki pod gorące naczynia.
15. **URZĄDZENIE PRZEZNACZONE JEST WYLACZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO. GARNKA NALEŻY UŻYWAĆ WYLACZNIE ZGODNIE Z PRZEZNACZENIEM.**
16. **To prevent potential cracking, NEVER freeze water or water based foods in the ETC stoneware.**

THE SLOW COOKER FEATURING ETC STONWARE (EXTREME TEMPERATURE COOKWARE)

ETC is a special stoneware formulation that can withstand extreme temperature changes, giving you the most versatile and convenient cooking appliance. ETC stoneware is safe to use on hobs*, in conventional and microwave ovens as well as the refrigerator and freezer. (Be sure to read ETC STONWARE CARE to ensure proper use.) This versatility allows you to prepare foods, slow cook, store leftovers and reheat them all using the same stoneware dish, saving cleaning time. The elegant design allows you to serve from your slow cooker.

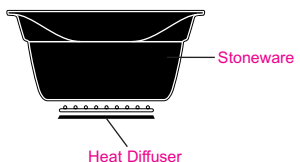
***Heat diffuser must be used when cooking on electric hob.**

ETC STONWARE CARE

WARNING: TO PREVENT DAMAGE TO YOUR ETC STONWARE, YOU MUST FOLLOW THE SAFEGUARDS BELOW.

1. **ALWAYS** use the enclosed **HEAT DIFFUSER** when cooking on **ELECTRIC HOBBS** or **breakage may result.**
2. **DO NOT** use on **HIGH HEAT** on hob.
3. **DO NOT** heat empty stoneware on hob burners. Always ensure there is liquid or food inside the stoneware.
4. **ALWAYS** begin hob cooking on low heat before increasing to medium or medium low heat.
5. **ALWAYS** coat bottom of stoneware with a minimum of 2 tablespoons of oil when sautéing or browning on the hob.
6. **ALWAYS** stir food often when cooking on hob.
7. **NEVER** freeze water or water based foods in the stoneware. It may result in cracking of stoneware.
8. **DO NOT** use metal utensils with the stoneware to protect against scratches.

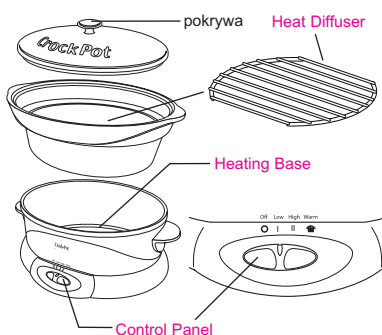
NOTE: Please use with caution when placing your stoneware on a ceramic or smooth glass cook top hob, work surface or table. Due to the nature of the stoneware, the rough bottom surface may scratch these surfaces if caution is not used.



HOW TO USE YOUR SLOW COOKER

1. There are three temperature settings. **LOW (I)** is recommended for slow "all-day" cooking. 1 hour on **HIGH (II)** equals about 2 to 2½ hours on **LOW (I)**. **WARM (III)** is recommended for keeping already cooked food at the perfect serving temperature until you are ready to eat. **DO NOT** cook on this setting.
2. Before each use (whether in Heating Base Unit, on hob, in conventional or microwave oven), coat the inside of the stoneware with oil or butter to make clean up easier.
3. Always cook with the Lid on when using your stoneware in the slow cooker Heating Base Unit.
4. Follow recommended cooking times.
5. When using stoneware on electric hob, a heat diffuser (included) must be used. When using the diffuser, the cross supports should be facing up.
6. Unplug from wall outlet when cooking is done.
7. The detachable power cord located at the back of the heating base allows more convenience for serving.
8. Do not reheat foods in the slow cooker Heating Base Unit.
9. **ALWAYS** use a trivet or hot pad underneath heated stoneware when placing on table or countertops.
10. Removable stoneware and lid are safe for use on hobs*, in conventional and microwave ovens as well as refrigerator and freezer.
11. Handles on stoneware will stay cool to the touch when using in Heating Base Unit, however please use pot holders oven gloves when using in the oven, microwave or on the hob.
12. Always use pot holders oven gloves when moving Heating Base Unit. Handles will become hot when in use.

NOTE: Due to the unique manufacturing process of the ETC stoneware, you may see variations in the glazed surface. This is normal and does not affect performance.



CZYSZCZENIE GARNKA

Przed przenoszeniem i czyszczeniem garnka:

- **ZAWSZE** należy wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- **ZAWSZE** należy odczekać, aż urządzenie ostygnie.

W ZADNYM WYPADKU NIE WOLNO ZANURZAC ELEMENTU GRZEWCZEGO W WODZIE ANI W INNEJ CIECZY.

WYJMOWANA MISA KAMIONKOWA

Wyjmowana misa kamionkowa (A) wraz z pokrywą nadają się do mycia w zmywarce lub do mycia ręcznego w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Nie używać ściernych środków czyszczących - do usunięcia resztek jedzenia wystarczy ściereczka, gabka lub plastikowa łopata.

Do usuwania zacieków i innych plam należy stosować środki czyszczące nie zawierające składników ściernych lub octu.

ELEMENT GRZEWCZY

Elementu grzewczego **NIE WOLNO** zanurzać w wodzie ani w innej cieczy. Do czyszczenia używać miękkiej ściereczki zwilżonej w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń i wyzetej. Wytrzeć do sucha czystą ściereczką. **NIE** używać ściernych środków czyszczących.

CZYSZCZENIE MISY KAMIONKOWEJ

The removable Stoneware Cooking Pot and the lid go safely into the dishwasher or may be washed in hot soapy water. Nie używać ściernych środków czyszczących - do usunięcia resztek jedzenia wystarczy ściereczka, gabka lub plastikowa łopata. Do usuwania zacieków i innych plam należy stosować środek czyszczący nie zawierający składników ściernych lub octu.

Podobnie jak delikatne wyroby ceramiczne, misa kamionkowa nie jest odporna na nagłe zmiany temperatury.

- Jeżeli misa została nagrzana lub jest gorąca w dotyku **NIE** należy wkładać do niej produktów z lodówki. Garnka elektrycznego **NIE NALEŻY** nagrzewać przed przystąpieniem do gotowania, o ile nie wymaga tego przepis. Gorące produkty wolno wkładać wyłączając do misy o temperaturze pokojowej.
- Po zakończeniu gotowania mise należy umyć gorącą wodą. Do gorącej misy **NIE WOLNO** wlewać zimnej wody. Nie używać ściernych środków czyszczących, druciaków ani proszków do szorowania, ponieważ w rezultacie długiego stosowania mogą one porysować wypolerowaną powierzchnię i utrudnić czyszczenie naczyń.

PRAKTYCZNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRZYRZĄDZANIA DAN

- Odkroić tłuszcz i dobrze wytrzeć mięso (**If meats contain fats. Brown in the cooking pot and drain well**). Posolic i popieprzyć. Umieścić mięso w garnku na warzywach.
- W przypadku pieczenia i dan jednogarnkowych, mięso zalać płynem w ilości podanej w przepisie. Podczas wolnego gotowania mięso i warzywa zachowują więcej własnych sosów niż w przypadku gotowania tradycyjnego.
- Większość warzyw należy pokroić na cienkie plasterki lub umieścić po bokach lub dnie misy. W garnku elektrycznym mięso na ogół gotuje się szybciej niż warzywa.
- **Use whole leaf herbs and spices for the best and fullest flavour from the slow cooking method. If ground herbs and spices are used, they should be stirred in during the last hour of cooking.**
- Ponieważ na dnie nie ma bezpośredniego źródła ciepła, mięso należy napelnić co najmniej do połowy po to, aby nie zmieniać zalecanego czasu gotowania. Można przygotowywać potrawy w małych ilościach, ale wówczas czas gotowania może ulec zmianie.
- Zamiast płynu podanego w przepisie można stosować inny płyn pod warunkiem, że użyje się go w takiej samej ilości. Na przykład, zamiast zupy w puszcze można użyć pomidorów w puszcze, lub zamiast jednej filiżanki wina można użyć jednej filiżanki wywaru z wolviny lub kury.
- Fasole i groch należy zmiekczyć przed dodaniem cukru i/lub produktów o dużej zawartości kwasów. (**UWAGA:** cukier i kwasy powodują ztwardnienie fasoli i uniemożliwiają ich zmiekczenie).
- Suszona fasole, zwłaszcza czerwona, należy ugotować przed dodaniem jej do garnka. Fasole zalać niesoloną wodą w ilości trzykrotnie większej od ilości fasoli i zagotować. Gotować na ostrym ogniu przez 10 minut, następnie zmniejszyć płomień, przykryć i dusić przez 1,5 godziny aż fasola będzie miękka. Fasole można namoczyć przed gotowaniem. Wode po namoczeniu lub gotowaniu fasoli należy wylać.

JAK MODYFIKOWAC PRZEPISY

Ponizej przedstawiamy sposoby dostosowywania ulubionych, gromadzonych latami przepisów do gotowania w garnku elektrycznym. Garnek pozwala zaoszczędzić czas – gotowanie jest mniej pracochłonne i nie pozostaje po nim góra naczyń do mycia. W większości przypadków wszystkie składniki można włożyć do garnka na samym początku i gotować je przez cały dzień. Czas poświęcany na przygotowywanie produktów jest o wiele krótszy niż w przypadku tradycyjnego gotowania.

Kilka praktycznych wskazówek:

- Należy przestrzegać czasu zalecanego w przepisie.
- Nie zdejmować pokrywy podczas gotowania.
- Wode należy dodawać w ilości mniejszej niż w tradycyjnych przepisach.
- Nie wolno zapominać o tym, że płyny nie wygotowują się jak w przypadku tradycyjnego gotowania. Pod koniec gotowania w garnku zwykle zostaje spora ilość płynu.
- Gotowanie w garnku elektrycznym to gotowanie "za jednym zamachem": wiele czynności, jakie trzeba wykonywać w przypadku tradycyjnych przepisów, można wyeliminować. Wszystkie składniki należy włożyć do miski w tym samym czasie, na końcu dodając płyn, a następnie gotować przez 8 - 10 godzin.
- Warzywa nie rozgotowują się tak jak w przypadku gotowania na płycie czy w piekarniku, dlatego do garnka można włożyć wszystkie składniki jednocześnie. **WYJATEK** stanowią mleko, śmietana i śmietanka, które dodajemy w ostatniej godzinie.

CZAS GOTOWANIA

W większości przypadków surowe mięso z warzywami należy gotować przez co najmniej osiem godzin w niskiej temperaturze (LOW).

CZAS WG PRZEPISU	NA "LOW" GOTUJEMY	NA "HIGH" GOTUJEMY
15 do 30 min	4 do 6 godz	1 ½ - 2 godz
31 do 45 min	6 do 10 godz	3 do 4 godz
50 min. do 3 hours	8 do 10 godz	4 do 6 godz

MAKARON I RYZ

Jeżeli chcemy ugotować kluski lub makaron, należy ugotować je w rondlu na płycie a następnie włożyć do garnka elektrycznego. Należy uważać, aby makaronu nie rozgotować – makaron powinien być lekko twardy. Jeżeli chcemy ugotować ryż, wystarczy wymieszać go z pozostałymi składnikami. Na każde 60 ml nieugotowanego ryżu należy dodać 60 ml płynu. Dla uzyskania najlepszych rezultatów należy stosować ryż długoziarnisty.

PLYN

Do wolnego gotowania należy używać płynów w ilościach mniejszych niż normalnie – zwykle połowę zalecanej ilości. 250 ml płynu na ogół wystarcza, o ile danie nie zawiera ryżu czy makaronu.

SMAZENIE WARZYW

Jest to zwykle niepotrzebne. Pokrojone warzywa dodaje się razem z pozostałymi składnikami. Jedyny wyjątek stanowią baklazany, które należy podgotować lub podsmażyć ze względu na ich mocny smak. Ponieważ wolne gotowanie w pełni uwalnia smak warzyw, rezultaty są znakomite, nawet w przypadku mniejszych ilości. Ponieważ warzywa gotuje się dłużej niż mięso należy pokroić je na kawałki lub plasterki.

ZIOLA I PRZYPRAWY

Fresh herbs add flavour and colour when added at the end of the cooking cycle but for dishes with shorter cook times, hearty, fresh herbs such as rosemary and thyme hold up well. If added at beginning, many fresh herbs' flavour will dissipate over long cook times. Ground and/or dried herbs and spices work well in slow cooking and may be added at beginning, but use sparingly and taste at end of cook cycle and correct seasonings including salt and pepper. The flavour power of all herbs and spices can vary greatly depending on their particular strength and shelf life and so it is always recommended to taste and adjust seasonings just before serving.

MLEKO

Mleko, śmietanka i kwasna śmietana mogą się zwarzyć, gdy się je zbyt długo gotuje. W miarę możliwości należy dodawać je w ostatniej godzinie gotowania. Jeżeli zastąpimy je zupą skondensowaną czas gotowania można wydłużyć.

ZUPY

Niektóre zupy wymagają 2 –3 litrów wody. Do miski kamionkowej włożyć wszystkie składniki, a następnie zalać je wodą, aby je przykryła. Jeżeli chcemy, aby zupa była mniej gęsta, należy dodać więcej płynu przy rozlewaniu. W przypadku zup na mleku należy dodać jedną lub dwie filiżanki wody, a mleko lub śmietankę dodać w ostatniej godzinie gotowania.

PYTANIA I ODPOWIEDZI

Q Co będzie, jeżeli po osmiu godzinach potrawa nadal nie będzie gotowa.... a czas podany w przepisie wynosi 8 - 10 godzin?

A Może to być spowodowane przez wahania napięcia lub amplitudy czy nawet przez nadmierną wilgotność. Nieznaczne wahania mocy są normalnie niezauważalne, natomiast w przypadku elektrycznego garnka do wolnego gotowania mogą one wpłynąć na zmianę czasu gotowania. **Allow plenty of time and remember, it is practically impossible to overcook.** Dostosowywanie czasu gotowania to kwestia praktyki.

Q Czy garnek musi być przykryty? Czy potrawę trzeba mieszać?

A W trakcie gotowania pokrywy nie wolno zdejmować. Po zdjęciu pokrywy garnek nie będzie w stanie szybko odzyskać utraconej ciepłoty na ustawieniu LOW. Zdjęcie pokrywy powoduje znaczną utratę ciepła, co z kolei prowadzi do wydłużenia czasu gotowania. Należy unikać częstego zdejmowania pokrywy w celu sprawdzenia, jak potrawa się gotuje lub jej zamieszania. W żadnym wypadku nie wolno zdejmować pokrywy w ciągu pierwszych dwóch godzin podczas pieczenia chleba lub ciasta. Podczas gotowania na ustawieniu LOW potrawy nie trzeba mieszać. Jeżeli gotujemy na ustawieniu HIGH przez krótkie odcinki czasu, potrawę można od czasu do czasu wymieszać, co poprawi jej smak.

Q W jaki sposób mogę zageszczać lub przyrządzać sosy?

A Aby przyrządzić gęsty sos wystarczy dodać szybko gotującą się tapiokę. Tapioka dodana na początku gotowania będzie stopniowo gęstnieć. Można także wyjąć produkty stałe, pozostawiając w naczyniu sos. Następnie przyrządzić gładką pastę z ok. 100 g zwykłej maki lub maki kukurydzianej wymieszanej z 90 ml (6 łyżkami stołowymi) wody lub 4 łyżkami stołowymi roztopionego masła. Włączyć pastę do sosu w naczyniu i dobrze wymieszać. Zmienić ustawienie na HIGH i po zagotowaniu (po ok. 15 minutach) sos będzie gotowy.

Q Czy mogę przyrządzić pieczen bez dodawania wody?

A Tak – pod warunkiem, że temperatura będzie nastawiona na LOW. Należy używać niewielkiej ilości wody, ponieważ poprawia to smak sosu. Im więcej tłuszczu zawiera mięso lub im jest bardziej „marmurkowane”, tym mniej potrzeba płynu. Płyn potrzebny jest do zmiękczenia i ugotowania warzyw.

PRZEPISY

SCHAB W SOSIE Z SHERRY I CZERWONEJ CEBULI

Intensywny w smaku sos dodaje wyrazu łagodnemu mięsu wieprzowemu.

2 duże czerwone cebule, pokrojone na cienkie talarki
175 g małych cebulek, zblanszowanych i obranych
40 g masła
sól i świeżo mielony pieprz
1.2 kg schabu bez kości, związane nitką
45 ml (3 łyżki stołowe) sherry do gotowania
small handful of flat leaf parsley, chopped
25 ml (1 ½ łyżki stołowej) maki kukurydzianej
15 ml (1 łyżka stołowa) wody

W średniej wielkości rondlu lub na patelni podsmażyć cebule na masle do miękkości. Posolic i popieprzyć. Schab natrzeć solą i pieprzem i włożyć do garnka. Dodać podsmażone cebule, sherry i natkę. Przykryć i piec na ustawieniu LOW przez 8 – 10 godzin (lub na ustawieniu HIGH przez 5 - 6 godzin). Wyjąć schab z garnka i odstawić na 15 minut przed przystąpieniem do krojenia. Nastawić garnek na HIGH. Wymieszać make kukurydzianą z wodą i włączyć do sosu w garnku, stale mieszając. W ten sposób uzyskamy gęsty sos. Schab podawać z sosem z cebuli i sherry. Porcja dla 4 osób.

PRZEPISY

POTRAWKA Z LOSOSIA I PARMEZANU

Idealne danie na chłodne wieczory zimowe. Bogaty bukiet smakowy rozgrzeje i zadowoli nawet najbardziej wybrednego smakosza.

450 g długoziarnistego ryżu
 1 x 418g can salmon, drained and flaked
 65 g różyczek kalafiora
 50 g parmezanu
 250 ml wytrawnego białego wina
 250 ml mleka
 250 ml wody
 15 ml (1 łyżka stołowa) drobno posiekanego świeżego estragonu
 5 ml (1 łyżeczka) musztardy Dijon
 4 ml (3/4 łyżeczki) soli
 2.5 ml (1/2 łyżeczki) świeżo mielonego pieprzu
 4 średniej wielkości pomidory, pokrojone na kawałki
 2 cebule dymki, pokrojone na cienkie kawałki

Do garnka włożyć wszystkie składniki, z wyjątkiem pomidorów i cebulek. Dokładnie wymieszać, przykryć i gotować na ustawieniu HIGH przez godzinę, a następnie na ustawieniu LOW przez 6 – 8 godzin (lub na HIGH przez 3 - 4 godziny). Przed podaniem dodać pomidory i dymki i wymieszać. Porcja dla 3 osób.

JAGNIECINA Z WARZYWAMI W OCCIE BALSAMICZNYM

Dobrze przyprawiona jagniecina znakomicie komponuje się ze słodkokwasną polewą z octu balsamicznego.

2.5 ml (1/2 łyżeczki) soli
 2.5 ml (1/2 łyżeczki) świeżo mielonego pieprzu
 2.5 ml (1/2 łyżeczki) mielonej kolendry
 7.5 ml (1/2 łyżki stołowej) suszonego rozmarynu
 2.5 ml (1/2 łyżeczki) suszonej mięty
 2.5 ml (1/2 łyżeczki) suszonego tymianku
 2.5 ml (1/2 łyżeczki) mielonego fenkułu
 1.2 kg udziec jagnięcy (na pieczeni), bez tłuszczu
 1 średniej wielkości czerwona cebula, pokrojona na osiem części
 2 małe cukinie, pokrojone na plasterki o grubości 1 cm
 2 małe żółte kabaczki, pokrojone na małe kawałki
 2 czerwone ziemniaki, pokrojone na małe kawałki
 40 ml (2 1/2 łyżki stołowej) octu balsamicznego

W niedużej misce wymieszać sól, pieprz, kolendrę, rozmaryn, miętę, tymianek i fenkuł. Natrzeć mięso przyprawami. Do garnka włożyć cebule a następnie mięso. Dodać pozostałe warzywa i skropić je octem balsamicznym. Przykryć i gotować na ustawieniu HIGH przez godzinę a następnie na ustawieniu LOW przez 10 - 12 godzin. Porcja dla 4 osób.

PRZEPISY

PAELLA WEGETARIANSKA

Ta przystawka to wersja klasycznej potrawy hiszpańskiej. Można ją także podawać jako główne danie.

140 g mrożonego posiekanego szpinaku, odmrożonego i osączonego
 450 g długoziarnistego ryżu
 1 l wywaru z warzyw
 1 zielona papryka, bez nasion, pokrojona
 1 średniej wielkości pomidor, pokrojony na cząstki
 1 średniej wielkości cebula, posiekana
 1 średniej wielkości marchewka, posiekana
 1-2 ząbki czosnku, zmiadzone
 15 ml (1 łyżka stołowa) posiekanej natki pietruszki
 3 ml (1/2 łyżeczki) nitek szafranu
 2.5 ml (1/2 łyżeczki) soli
 2.5 ml (1/2 łyżeczki) świeżo mielonego pieprzu
 1 x 390 g puszka karczochów, pokrojonych na ćwiartki, wypłukanych i osączonych
 115 g mrożonego groszku zielonego

Do garnka włożyć szpinak i ryż, wlać wywar, dodać paprykę, pomidor, cebule, marchewkę, czosnek, pietruszkę, szafran, sól i pieprz. Dokładnie wymieszać. Przykryć i gotować na ustawieniu LOW przez 4 godziny (lub na ustawieniu HIGH przez 2 godziny). Na 15 minut przed podaniem dodać karczochy i groszek. Dobrze wymieszać i przykryć. Porcja dla 4 osób (jako przystawka).

KREMOWY DIP SZPINAKOWY

Wersje na ciepło tego klasycznego dipu szpinakowego można podawać w misie kamionkowej lub w osobnej miseczce. Podawać z surowymi warzywami, krakersami lub świeżym, chrupiącym pieczywem.

400 g sera kremowego
 125 ml gęstej śmietanki
 225 g mrożonego, posiekanego szpinaku
 1 opakowanie cebuli w proszku do zup – ok. 30 - 40 g
 (lub mieszanki warzywnej do zup)
 5 ml (1 łyżeczka) gotowego pikantnego sosu
 2 cebule dymki, posiekane
 5 ml (1 łyżeczka) świeżego soku z cytryny

Wymieszać serek i śmietankę w garnku i gotować na ustawieniu HIGH, aż serek się roztopi, przez 45 minut. Dodać szpinak, mieszankę do zup i sos i dokładnie wymieszać. Przykryć i gotować na ustawieniu HIGH przez 30 minut. Tuż przed podaniem dodać dymkę i sok z cytryny i dokładnie wymieszać.

GWARANCJA

KREMOWY DIP SZPINAKOWY

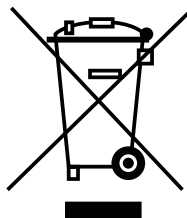
Prosimy o zachowanie dowodu zakupu, gdyż jego przedstawienie jest wymagane w razie jakiegokolwiek reklamacji GWARANCJA.

- Udzielamy 2-letniej gwarancji na ten produkt.
- W razie awarii, chociaż jest ona mało prawdopodobna, należy zwrócić produkt do miejsca zakupu i dołączyć do niego dowód zakupu i niniejszą gwarancję.
- Prawa i uprawnienia z tytułu niniejszej gwarancji uzupełniają prawa określone w przepisach i niniejsza gwarancja nie ma na nie wpływu.
- Firma Holmes Products Europe zobowiązuje się, że w podanym terminie naprawi lub wymieni dowolną część urządzenia, która zostanie uznana za wadliwą pod następującymi warunkami:
 - Użytkownik poinformuje niezwłocznie naszą firmę o wystąpieniu wady.
 - Urządzenie nie było w żaden sposób modyfikowane, nie używano go w niewłaściwy sposób ani też nie było naprawiane przez osobę nie posiadającą autoryzacji Holmes Products Europe.
- Użytkownikowi kupującemu używane urządzenie lub użytkującemu je do celów zarobkowych lub publicznych nie przysługują żadne prawa na mocy niniejszej gwarancji.
- Na naprawione lub wymienione urządzenie zostanie udzielona gwarancja na takich samych warunkach co niniejsza gwarancja i będzie ona obowiązywać przez pozostały okres gwarancyjny.

PRODUKT SPEŁNIA WYMAGANIA DYREKTYW EUROPEJSKICH 73/23/EEC, 2004/108/EC oraz 98/37/EEC.

Stanowiących odpady produktów elektrycznych nie należy wyrzucać razem z odpadami domowymi. Tam, gdzie istnieją odpowiednie obiekty, urządzenia należy poddać recyklingowi.

Dokładniejsze informacje dotyczące recyklingu i WEEE można uzyskać na stronie internetowej pod adresem: www.jardencs.com lub pod następującym adresem e-mail: info-europe@jardencs.com



ITALIANO

IMPORTANTI INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Si prega di leggere attentamente questo manuale prima di fare uso dell'apparecchio poiché un uso corretto garantirà le migliori prestazioni possibili.

Conservare queste informazioni per un'eventuale futura consultazione.

Collegamento alla rete di alimentazione

1. Leggere attentamente queste istruzioni, facendo riferimento alle illustrazioni, prima di servirsi di questo apparecchio.
2. Prima di collegare l'apparecchio, verificare che la tensione indicata sulla targhetta posizionata sulla parte inferiore dell'unità corrisponda alla tensione della rete di alimentazione disponibile.
3. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dalla casa produttrice o da un tecnico autorizzato.

Posizionamento sicuro

1. **DO NOT TOUCH THE HOT SURFACES, USE THE HANDLES OF THE BASE. USE OF AN OVEN GLOVE WHILE HANDLING IS ADVISED.**
2. **DO NOT expose empty crockery to high heat. Always ensure there is liquid or food inside crockery to prevent potential cracking.**
3. **To prevent cracking NEVER IMMERSE in water or place under running water if crockery has been left EMPTY on a heated hob or in a heated oven for an extended period of time. Allow to cool down.**
4. NON posizionare in un luogo dove sia alla portata di bambini, specialmente i più piccoli.
5. NON posizionare questo apparecchio direttamente sotto una presa elettrica.
6. NON usare questo apparecchio all'esterno.
7. NON immergere l'unità di riscaldamento, il cavo o la spina in acqua o in liquido di altro genere.
8. È necessario prestare particolare attenzione quando si spostano apparecchi contenenti liquidi caldi.
9. NON lasciare che il cavo di alimentazione sporga dal bordo del piano di appoggio.
10. NON usare abrasivi troppo potenti, detersivi caustici o per forni per la pulizia di questo apparecchio.
11. Evitare cambiamenti improvvisi di temperatura, p.es. non aggiungere cibi refrigerati in un contenitore riscaldato.
12. Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica quando non è in uso o prima di pulirlo.
13. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo o metterlo via.
14. Nel fare uso di questo apparecchio, assicurare che ci sia un passaggio d'aria sufficiente sopra e intorno all'unità. Non lasciare che l'apparecchio venga a contatto durante l'uso con tendami, carte da parati, abiti, panni da cucina o altri materiali infiammabili. È necessario prestare ATTENZIONE con superfici per le quali il calore può avere effetti avversi. Si raccomanda l'uso di un pannello termoisolante.
15. **QUESTO APPARECCHIO È PROGETTATO PER IL SOLO USO DOMESTICO. NON SERVIRSENE PER UN USO DIVERSO DA QUELLO PREVISTO.**
16. **To prevent potential cracking, NEVER freeze water or water based foods in the ETC stoneware.**

THE SLOW COOKER FEATURING ETC STONEWARE (EXTREME TEMPERATURE COOKWARE)

ETC is a special stoneware formulation that can withstand extreme temperature changes, giving you the most versatile and convenient cooking appliance. ETC stoneware is safe to use on hobs*, in conventional and microwave ovens as well as the refrigerator and freezer. (Be sure to read ETC STONEWARE CARE to ensure proper use.) This versatility allows you to prepare foods, slow cook, store leftovers and reheat them all using the same stoneware dish, saving cleaning time. The elegant design allows you to serve from your slow cooker.

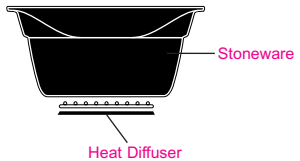
***Heat diffuser must be used when cooking on electric hob.**

ETC STONEWARE CARE

WARNING: TO PREVENT DAMAGE TO YOUR ETC STONEWARE, YOU MUST FOLLOW THE SAFEGUARDS BELOW.

1. **ALWAYS** use the enclosed **HEAT DIFFUSER** when cooking on **ELECTRIC HOB**s or **breakage may result**.
2. **DO NOT** use on **HIGH HEAT** on hob.
3. **DO NOT** heat empty stoneware on hob burners. Always ensure there is liquid or food inside the stoneware.
4. **ALWAYS** begin hob cooking on low heat before increasing to medium or medium low heat.
5. **ALWAYS** coat bottom of stoneware with a minimum of 2 tablespoons of oil when sautéing or browning on the hob.
6. **ALWAYS** stir food often when cooking on hob.
7. **NEVER** freeze water or water based foods in the stoneware. It may result in cracking of stoneware.
8. **DO NOT** use metal utensils with the stoneware to protect against scratches.

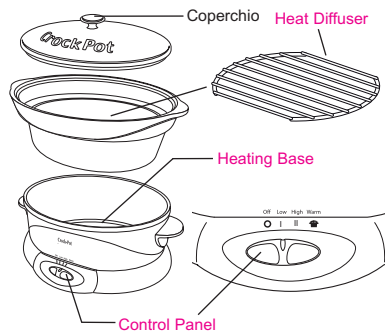
NOTE: Please use with caution when placing your stoneware on a ceramic or smooth glass cook top hob, work surface or table. Due to the nature of the stoneware, the rough bottom surface may scratch these surfaces if caution is not used.



HOW TO USE YOUR SLOW COOKER

1. There are three temperature settings. **LOW (I)** is recommended for slow "all-day" cooking. 1 hour on **HIGH (II)** equals about 2 to 2½ hours on **LOW (I)**. **WARM (☺)** is recommended for keeping already cooked food at the perfect serving temperature until you are ready to eat. **DO NOT** cook on this setting.
2. Before each use (whether in Heating Base Unit, on hob, in conventional or microwave oven), coat the inside of the stoneware with oil or butter to make clean up easier.
3. Always cook with the Lid on when using your stoneware in the slow cooker Heating Base Unit.
4. Follow recommended cooking times.
5. When using stoneware on electric hob, a heat diffuser (included) must be used. When using the diffuser, the cross supports should be facing up.
6. Unplug from wall outlet when cooking is done.
7. The detachable power cord located at the back of the heating base allows more convenience for serving.
8. Do not reheat foods in the slow cooker Heating Base Unit.
9. **ALWAYS** use a trivet or hot pad underneath heated stoneware when placing on table or countertops.
10. Removable stoneware and lid are safe for use on hobs*, in conventional and microwave ovens as well as refrigerator and freezer.
11. Handles on stoneware will stay cool to the touch when using in Heating Base Unit, however please use pot holders oven gloves when using in the oven, microwave or on the hob.
12. Always use pot holders oven gloves when moving Heating Base Unit. Handles will become hot when in use.

NOTE: Due to the unique manufacturing process of the ETC stoneware, you may see variations in the glazed surface. This is normal and does not affect performance.



COME PULIRE LA STUFAIOLA

Prima di spostare o pulire la stufaiola:

- Bisogna **SEMPRE** spegnere l'apparecchio e scollegare dalla rete elettrica.
- Bisogna **SEMPRE** lasciare che l'apparecchio si raffreddi.

NON IMMERGERE MAI L'UNITÀ DI RISCALDAMENTO IN ACQUA O IN QUALSIASI ALTRO LIQUIDO

RECIPIENTE DI COTTURA AMOVIBILE IN CERAMICA GRÈS

Il recipiente di cottura amovibile (A) e il coperchio sono idonei al lavaggio in lavastoviglie o possono essere lavati in acqua calda e sapone. Non utilizzare composti detergenti abrasivi – per rimuovere residui resistenti sarà sufficiente utilizzare un panno, una spugna o una spatola in plastica. Per rimuovere macchie d'acqua o altre macchie, usare un detergente non abrasivo o dell'aceto.

UNITÀ DI RISCALDAMENTO

NON immergere in acqua o in qualsiasi altro liquido. Pulire con un panno morbido dopo averlo immerso in una soluzione di acqua tiepida e dopo avere successivamente eliminato l'eccesso di liquido strizzandolo. Asciugare con un panno asciutto e pulito. NON usare detergenti abrasivi.

Per la cura del recipiente di cottura amovibile in ceramica grès

The removable Stoneware Cooking Pot and the lid go safely into the dishwasher or may be washed in hot soapy water. Non utilizzare composti detergenti abrasivi – per rimuovere residui resistenti sarà sufficiente utilizzare un panno, una spugna o una spatola in plastica. Per rimuovere macchie d'acqua o altre macchie, usare un detergente non abrasivo o dell'aceto.

Come nel caso di qualsiasi altra ceramica delicata, il recipiente di cottura non è adatto a sopportare cambiamenti improvvisi di temperatura.

- Se il recipiente di cottura è stato preriscaldato o è caldo, **NON** aggiungere cibi refrigerati. **NON** preriscaldare il recipiente in ceramica a meno che non lo richieda la ricetta. Il recipiente di cottura dovrebbe essere a temperatura ambiente prima di aggiungere gli ingredienti caldi.
- Lavare il recipiente di cottura in acqua calda immediatamente dopo essersene serviti per cucinare. **NON** versare acqua fredda nel recipiente di cottura in ceramica se caldo. Non usare abrasivi, panni ruvidi o detergenti in polvere. Evitare di utilizzare detergenti abrasivi troppo forti o panni ruvidi poiché un impiego prolungato righerà la superficie lucidata e renderà più difficili le operazioni di pulizia successive.

CONSIGLI E SUGGERIMENTI PER LA COTTURA

- Sgrassare e strofinare bene le carni per rimuovere i residui. **(If meats contain fats. Brown in the cooking pot and drain well)**. Condire con sale e pepe. Porre la carne sopra le verdure all'interno del recipiente di cottura.
- Per gli arrostiti e gli stufati, versare il liquido sopra la carne. Usare liquidi nelle quantità richieste dalle ricette. Una quantità maggiore di sughi è trattenuta da carni e verdure durante la cottura a lento rispetto ai metodi di cottura tradizionali.
- La maggior parte delle verdure deve essere tagliata in fettine sottili o posta in prossimità dei bordi o sul fondo del recipiente di cottura in ceramica. In una stufaiola le carni cuociono generalmente più rapidamente della maggior parte delle verdure.
- **Use whole leaf herbs and spices for the best and fullest flavour from the slow cooking method. If ground herbs and spices are used, they should be stirred in during the last hour of cooking.**
- Poiché non c'è nessuna sorgente di calore diretta sul fondo, riempire sempre il recipiente di cottura almeno a metà, per rispettare i tempi di cottura raccomandati. È anche possibile preparare piccole quantità, ma i tempi di cottura potrebbero dovere essere modificati.
- È possibile sostituire liquidi specifici indicati in una ricetta con una stessa quantità di un altro liquido. Per esempio sostituire una zuppa in scatola con una scatola di pomodori o una tazza di brodo di manzo o pollo con una tazza di vino.
- I fagioli devono essere ammorbidenti completamente prima di unire lo zucchero e/o i cibi acidi. **(NB: lo zucchero e l'acido hanno un effetto indurente sui fagioli e impediranno loro di ammorbidirsi)**.
- I fagioli secchi, specialmente i fagioli rossi, devono essere bolliti prima di essere aggiunti ad una ricetta. Coprire i fagioli con una quantità d'acqua pari a tre volte il loro volume senza aggiungere sale e portare ad ebollizione. Fare bollire per 10 minuti, ridurre il calore, coprire con un coperchio e lasciare cuocere per un'ora e mezza o finché i fagioli non saranno teneri. L'ammollo in acqua, se lo si desidera, deve essere completato prima di cominciare la cottura. Eliminare l'acqua dopo l'ammollo o la bollitura.

GUIDA ALL'ADATTAMENTO DELLE RICETTE

Questa guida è ideata per aiutarvi ad adattare le ricette per la stufaiola - a partire dalle vostre ricette preferite, raccolte da amici, ditte alimentari, giornali e riviste. Il nostro scopo è risparmiare sui tempi di preparazione con meno tappe e meno piatti da lavare. E mantenere la cucina semplice. Nella maggior parte dei casi, tutti gli ingredienti possono essere messi nella stufaiola all'inizio e possono continuare a cuocere tutto il giorno. Molte delle normali operazioni di preparazione non sono necessarie quando si cucina con la stufaiola.

Alcuni consigli:

- Prevedere un tempo di cottura sufficiente.
- Fare cuocere a coperto chiuso.
- Non aggiungere tanta acqua quanto è indicato in alcune delle ricette non specificatamente per la stufaiola.
- È importante non dimenticare che i liquidi non evaporano come nelle tecniche di cucina tradizionali. Generalmente, al termine della cottura la quantità di liquido sarà aumentata piuttosto che diminuita.
- Questa è cucina in una sola tappa: molte delle tappe nelle ricette tradizionali possono essere eliminate. Aggiungere tutti gli ingredienti allo stesso tempo nel recipiente di cottura in ceramica grès, aggiungendo il liquido alla fine. Fare cuocere quindi per 8-10 ore.
- Le verdure non scuociono come quando sono fatte bollire sui fornelli o sono preparate al forno. Quindi tutto può essere messo nella stufaiola in una sola volta. **ECCEZIONE:** il latte, la panna acida o la panna da cucina devono essere aggiunti durante l'ultima ora di cottura.

GUIDA AI TEMPI DI COTTURA

La maggior parte delle combinazioni di carne e verdure crude necessiteranno di almeno 8 ore sull'impostazione LOW (Bassa)

SE LA RICETTA INDICA	FARE CUOCERE SU IMPOSTAZIONE LOW (BASSA)	OPPURE FARE CUOCERE SU IMPOSTAZIONE HIGH (ALTA)
da 15 a 30 minuti	da 4 a 6 ore	da 1½ a 2 ore
da 31 a 45 minuti	da 6 a 10 ore	da 3 a 4 ore
da 50 minuti a 3 ore	da 8 a 10 ore	da 4 a 6 ore

PASTA E RISO

Se una ricetta richiede l'aggiunta di pasta, prepararla separatamente in una pentola prima di aggiungerla nella stufaiola. Non cuocerla troppo a lungo – preparare la pasta al dente.

Se si richiede l'aggiunta di riso, aggiungerlo insieme agli altri ingredienti e mescolare. Aggiungere una tazza da 60 ml (4 cucchiaini da cucina) di liquido in più per una tazza da 60 ml (4 cucchiaini da cucina) di riso crudo. Per i migliori risultati, usare il riso in chicchi lunghi.

LIQUIDI

Usare meno liquidi nella cottura a lento – generalmente all'incirca la metà della quantità raccomandata. 250 ml di liquido è normalmente sufficiente, a meno che la ricetta non contenga riso o pasta.

VERDURE ROSOLATE

Generalmente questo non è necessario. Aggiungere le verdure tagliate a cubetti o a fettine insieme agli altri ingredienti. L'unica eccezione a questa regola sono le melanzane che devono essere sbollentate o rosolate a fiamma viva, a causa del sapore molto forte. Poiché le verdure tirano fuori tutto il loro sapore con la cucina a lento, aspettatevi risultati deliziosi, anche riducendo le quantità. Considerando i tempi di cottura più lunghi per le verdure rispetto alla carne, tagliatele a fette o in cubetti se possibile.

ERBE E SPEZIE

Fresh herbs add flavour and colour when added at the end of the cooking cycle but for dishes with shorter cook times, hearty, fresh herbs such as rosemary and thyme hold up well. If added at beginning, many fresh herbs' flavour will dissipate over long cook times. Ground and/or dried herbs and spices work well in slow cooking and may be added at beginning, but use sparingly and taste at end of cook cycle and correct seasonings including salt and pepper. The flavour power of all herbs and spices can vary greatly depending on their particular strength and shelf life and so it is always recommended to taste and adjust seasonings just before serving.

LATTE

Il latte, la panna da cucina e la panna acida tendono a separarsi se fatti cuocere per lunghi periodi di tempo. Qualora sia possibile, aggiungerli durante l'ultima ora di cottura. È possibile sostituire zuppe condensate che possono cuocere per lunghi periodi di tempo.

ZUPPE

Le ricette per alcuni tipi di zuppe richiedono 2 - 3 litri d'acqua. Aggiungere gli altri ingredienti al recipiente di cottura amovibile, quindi aggiungere l'acqua fino a coprire. Se si desidera una zuppa più liquida, aggiungere una quantità superiore di liquido al momento di servire. Se le ricette a base di latte non contengono altri liquidi per la cottura iniziale, aggiungere 1 o 2 tazze d'acqua. Quindi, durante l'ultima ora di cottura, aggiungere latte o panna secondo il bisogno.

DOMANDE E RISPOSTE

D “Cosa fare se il cibo non è pronto dopo 8 ore quando la ricetta indica un tempo di cottura compreso fra 8 e 10 ore?”

R Questo può essere dovuto a variazioni della tensione di alimentazione, dell'altitudine o persino a dei livelli di umidità estremi. Lievi fluttuazioni della potenza non sono generalmente percettibili con la maggior parte degli apparecchi ma nel caso di una stufaiola esse possono influenzare i tempi di cottura. **Allow plenty of time and remember, it is practically impossible to overcook.** Con l'esperienza imparerete se è necessario aumentare o diminuire i tempi di cottura.

D “La stufaiola deve essere coperta? Si deve mescolare?”

R La stufaiola va adoperata sempre con il coperchio chiuso. Se si toglie il coperchio, l'apparecchio non recupererà la perdita di calore sull'impostazione LOW (Bassa). Ogni volta che si toglie il coperchio, si disperde una quantità notevole di calore e i tempi di cottura ne risultano quindi estesi. Evitate di togliere il coperchio frequentemente per controllare la cottura o mescolare. Non rimuovere mai il coperchio durante le prime due ore quando si preparano pane o torte. Non è necessario mescolare quando si cucina sull'impostazione di temperatura LOW (Bassa). Quando si cucina per brevi periodi di tempo sull'impostazione HIGH (Alta), mescolare di tanto in tanto giova ad una migliore distribuzione dei sapori.

D “E per quel che riguarda i sughi e le salse dense?”

R Per la preparazione di sughi densi, è possibile aggiungere ad ogni ricetta della tapioca a cottura rapida. Aggiungere la tapioca all'inizio ed essa si addenserà nel corso della cottura. Altrimenti, rimuovere i cibi solidi lasciando solamente la parte liquida. Preparare quindi un impasto omogeneo di all'incirca 100 g di farina di grano o di mais con 90 ml (6 cucchiaini) di acqua o 4 cucchiaini di burro fuso. Versare la miscela nel liquido di cottura e mescolare bene. Portare l'apparecchio sull'impostazione HIGH (Alta). Il sugo sarà pronto una volta raggiunta l'ebollizione (circa 15 minuti).

D “Posso preparare l'arrosto senza aggiungere acqua?”

R Sì – se cucinato sull'impostazione LOW (Bassa). Si raccomanda una piccola quantità d'acqua perché il sugo è particolarmente saporito. Maggiore sarà la quantità di grasso o “marmorizzazione” della carne, meno sarà necessario aggiungere acqua. Il liquido è necessario per ammorbidire adeguatamente e far cuocere le verdure.

RICETTE

LOMBATA DI MAIALE CON SHERRY E CIPOLLE ROSSE

Il delicato sapore del maiale è risvegliato dalla salsa ricca e deliziosa.

2 cipolle rosse grandi, tagliate in fettine sottili
 175 g cipolle argentate (cipolline), scottate e pelate
 40 g burro
 sale e pepe macinato fresco
 1.2 kg lombata di maiale, legata
 45 ml (3 cucchiaini) sherry per cucinare
 small handful of flat leaf parsley, chopped
 25 ml (1½ cucchiaino) farina di mais
 15 ml (1 cucchiaino) acqua

In una padella di media grandezza, fare rosolare nel burro le cipolle rosse e le cipolline fino a che non si siano ammorbidite. Condire con sale e pepe. Strofinare la lombata di maiale con sale e pepe e mettere nella stufaiola. Aggiungere le cipolle rosolate, lo sherry e il prezzemolo. Coprire e cucinare sull'impostazione LOW (Bassa) per 8 - 10 ore o su HIGH (Alta) per 5 - 6 ore. Togliere la lombata dal recipiente di cottura e lasciare riposare per 15 minuti prima di affettare. Portare la stufaiola sull'impostazione HIGH (Alta). Mescolare l'acqua e la farina di mais e aggiungere al sugo di cottura nel recipiente in ceramica, mescolando continuamente. Questo avrà l'effetto di fare addensare il sugo. Servire la lombata con la salsa di cipolle e sherry. Per 4 persone.

RICETTE

PASTICCIO DI SALMONE E PARMIGIANO

Perfetto per una fredda serata invernale, quando la ricchezza di questi aromi pieni saprà sciogliere ogni tremore.

450g (1 lb) long grain rice
 1 x 418g cans salmon, drained and flaked
 65g (2½ oz) cauliflower florets
 50g (2 oz) Parmesan cheese
 250ml (8fl.oz) dry white wine
 250ml (8fl.oz) milk
 250ml (8fl.oz) water
 250ml (1 tbsp) fresh tarragon, finely chopped
 5ml (1 tsp) Dijon mustard
 4ml (¾ tsp) salt
 2.5ml (½ tsp) freshly ground black pepper
 4 medium tomatoes, chopped
 2 salad onions, thinly sliced

Unire tutti gli ingredienti, salvo i pomodori e le cipolle, all'interno della stufaiola. Mescolare bene, coprire e cucinare sull'impostazione HIGH (Alta) per 1 ora e successivamente su LOW (Bassa) per 6 - 8 ore (o su HIGH per altre 3 - 4 ore). Prima di mescolare, aggiungere i pomodori e le cipolle.
 Per 3 persone.

AGNELLO CON VERDURE GLASSATE ALL'ACETO BALSAMICO

Il sapore ben stagionato dell'agnello è bilanciato dalla dolcezza aspra della glassa di aceto balsamico e dalle verdure.

2.5 ml (½ cucchiaino) sale
 2.5 ml (½ cucchiaino) pepe tritato fresco
 2.5 ml (½ cucchiaino) coriandolo tritato
 7.5 ml (½ cucchiaino) rosmarino secco
 2.5 ml (½ cucchiaino) menta secca
 2.5 ml (½ cucchiaino) timo secco
 2.5 ml (½ cucchiaino) finocchio tritato
 1.2 kg arrosto di agnello, sgrassato
 1 cipolla rossa media, tagliata in otto parti
 2 zucchine piccole, tagliate in fettine di 1 cm
 2 zucche gialle piccole tagliate in bocconcini
 2 patate rosse tagliate in bocconcini
 40 ml (2½ cucchiai) aceto balsamico

Mescolare il sale, il pepe, il coriandolo, il rosmarino, la menta, il timo e il finocchio in una scodella. Strofinare il condimento sull'arrosto di agnello. Mettere le cipolle sul fondo della stufaiola e aggiungere l'arrosto. Aggiungere il resto delle verdure. Spruzzare l'aceto balsamico sulle verdure. Coprire e fare cuocere sull'impostazione HIGH (Alta) per 1 ora, quindi passare all'impostazione LOW (Bassa) e lasciare cuocere per 10 - 12 ore.
 Per 4 persone.

RICETTE

PAELLA DI VERDURE FRESCHE

Questo contorno è una variazione del classico piatto spagnolo e può anche servire da portata principale..

140 g spinaci surgelati tagliati a pezzi, scongelati e scolati
 450 g riso a chicchi lunghi
 1 litro brodo di verdure
 1 peperone verde, tagliato a pezzi dopo avere tolto i semi
 1 pomodoro medio, tagliato a spicchi
 1 cipolla media, tagliata a pezzetti
 1 carota media, tagliata a pezzetti
 1-2 spicchi d'aglio, schiacciati
 15 ml (1 cucchiaino) prezzemolo comune, sminuzzato
 3ml(½ cucchiaino) pistilli di zafferano
 2.5 ml (½ cucchiaino) sale
 2.5 ml (½ cucchiaino) pepe tritato fresco
 1 x 390 g cuori di carciofo in scatola, tagliati in quattro, sciacquati e scolati bene
 115 g piselli surgelati

Mescolare gli spinaci, il riso, il brodo di verdure, il peperone verde, il pomodoro, la cipolla, la carota, l'aglio, il prezzemolo, lo zafferano, il sale e il pepe nero nella stufaiola. Mescolare bene. Coprire e cucinare su impostazione LOW (Bassa) per 4 ore o su impostazione HIGH (Alta) per 2 ore. Aggiungere i cuori di carciofo e i piselli alla paella 15 minuti prima di servire. Mescolare bene e riporre il coperchio.
 Per 4 persone, come contorno.

CREMA DI SPINACI

Questa versione calda della classica crema di spinaci può essere presentata nella stufaiola o dopo essere stata trasferita in una terrina. Servire con verdure crude, dei cracker secondo il gusto o delle fettine di pane tostato.

1 x 400 g bicchierino di formaggio cremoso
 125 ml panna da cucina
 225 g spinaci surgelati tagliati a pezzetti
 1 pacco di preparato in polvere per zuppa di cipolle - circa 30 - 40 g. (usare una zuppa di verdure se quella di cipolle non è disponibile)
 5ml (1 cucchiaino) salsa piccante
 2 cipolle da insalata, a fettine
 5 ml (1 cucchiaino) succo di limone fresco

Mescolare il formaggio cremoso e la panna nella stufaiola. Coprire e riscaldare sull'impostazione HIGH (Alta) finché il formaggio non si sarà sciolto - circa 45 minuti. Aggiungere gli spinaci, il preparato per la zuppa e la salsa piccante e mescolare bene. Coprire e fare cuocere su impostazione HIGH (Alta) per 30 minuti. Poco prima di servire, aggiungere le cipolle da insalata e il succo di limone e mescolare di nuovo.

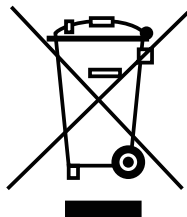
GARANZIA

SI PREGA DI CONSERVARE LA RICEVUTA D'ACQUISTO POICHÉ ESSA SARÀ NECESSARIA PER QUALSIASI RICHIESTA PRESENTATA IN BASE AI TERMINI DI QUESTO CERTIFICATO DI GARANZIA.

- Questo prodotto è garantito per un periodo di 2 anni.
- Nell'improbabile eventualità di un guasto del prodotto, si prega di riportarlo presso il rivenditore ove lo si è acquistato, insieme alla ricevuta fiscale e ad una copia di questo certificato di garanzia.
- I diritti e i benefici delineati in base ai termini di questo certificato di garanzia sono in aggiunta a quelli previsti dalla legge che non risultano alterati dai termini di questo certificato.
- Holmes Products Europe si impegna a riparare o a sostituire gratuitamente ed entro un periodo di tempo specificato, qualsiasi parte dell'apparecchio dovesse risultare danneggiata a condizione che:
 - la Holmes Products Europe sia informata prontamente del difetto.
 - l'apparecchio non sia stato modificato in alcun modo o sottoposto ad uso improprio o a riparazione ad opera di un tecnico non autorizzato dalla Holmes Products Europe.
- Questo certificato non concede alcun diritto a chi acquisti il prodotto di seconda mano o per uso commerciale o collettivo.
- Qualsiasi apparecchio riparato o sostituito sarà sottoposto ai termini di questo certificato per il tempo restante della garanzia.

QUESTO PRODOTTO È FABBRICATO CONFORMEMENTE ALLE DIRETTIVE CEE 73/23/CEE, 2004/108/CE e 98/37/CEE.

I prodotti elettrici vanno smaltiti separatamente dai rifiuti domestici. Consegnerli ad un centro di riciclaggio, se disponibile. Per istruzioni sul riciclaggio e informazioni sulla direttiva RAEE (Rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche), visitare www.jardencs.com o scrivere a info-europe@jardencs.com



ČESKY

IMPORTANT SAFEGUARDS

Please read this manual carefully before using this appliance, as correct use will give the best possible performance.

Retain these instructions for future reference.

Mains connection

1. Read these instructions carefully, in conjunction with the illustrations, before using this appliance.
2. Before connecting this appliance, check that the voltage indicated on the rating plate (found on the underside of the appliance) corresponds to the mains voltage in your home.
3. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent.

Safe positioning

1. DO NOT TOUCH THE HOT SURFACES, USE THE HANDLES OF THE BASE. USE OF AN OVEN GLOVE WHILE HANDLING IS ADVISED.
2. DO NOT expose empty crockery to high heat. Always ensure there is liquid or food inside crockery to prevent potential cracking.
3. To prevent cracking NEVER IMMERSE in water or place under running water if crockery has been left EMPTY on a heated hob or in a heated oven for an extended period of time. Allow to cool down.
4. DO NOT position where it can be touched by children, especially the very young.
5. DO NOT position this appliance directly under an electrical socket.
6. DO NOT use this appliance outdoors.
7. DO NOT immerse the heating unit, cord or plug in water or other liquid.
8. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot liquids.
9. DO NOT allow the mains cord to overhang the edge of the counter or table.
10. DO NOT use harsh abrasives, caustic cleaners or oven cleaners when cleaning this appliance.
11. Avoid sudden temperature changes such as adding refrigerated foods into a heated pot.
12. Always unplug the appliance from the electrical socket when not in use and before cleaning.
13. Allow the appliance to cool before cleaning and storing.
14. When using this appliance, allow adequate air space above and on all sides for air circulation. Do not allow this appliance to touch curtains, wall coverings, clothing, dishtowels or other flammable materials during use. CAUTION is required on surfaces where heat may cause a problem. An insulated heat pad is recommended.
15. **THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY. DO NOT USE THE APPLIANCE FOR OTHER THAN THE INTENDED USE.**
16. To prevent potential cracking, NEVER freeze water or water based foods in the ETC stoneware.

THE SLOW COOKER FEATURING ETC STONWARE (EXTREME TEMPERATURE COOKWARE)

ETC is a special stoneware formulation that can withstand extreme temperature changes, giving you the most versatile and convenient cooking appliance. ETC stoneware is safe to use on hobs*, in conventional and microwave ovens as well as the refrigerator and freezer. (Be sure to read ETC STONWARE CARE to ensure proper use.) This versatility allows you to prepare foods, slow cook, store leftovers and reheat them all using the same stoneware dish, saving cleaning time. The elegant design allows you to serve from your slow cooker.

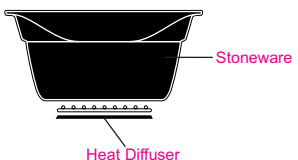
***Heat diffuser must be used when cooking on electric hob.**

ETC STONEWARE CARE

WARNING: TO PREVENT DAMAGE TO YOUR ETC STONEWARE, YOU MUST FOLLOW THE SAFEGUARDS BELOW.

1. **ALWAYS** use the enclosed **HEAT DIFFUSER** when cooking on **ELECTRIC HOBBS** or **breakage may result.**
2. **DO NOT** use on **HIGH HEAT** on hob.
3. **DO NOT** heat empty stoneware on hob burners. Always ensure there is liquid or food inside the stoneware.
4. **ALWAYS** begin hob cooking on low heat before increasing to medium or medium low heat.
5. **ALWAYS** coat bottom of stoneware with a minimum of 2 tablespoons of oil when sautéing or browning on the hob.
6. **ALWAYS** stir food often when cooking on hob.
7. **NEVER** freeze water or water based foods in the stoneware. It may result in cracking of stoneware.
8. **DO NOT** use metal utensils with the stoneware to protect against scratches.

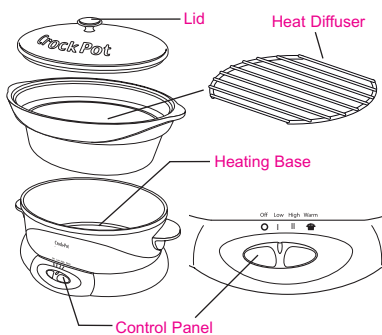
NOTE: Please use with caution when placing your stoneware on a ceramic or smooth glass cook top hob, work surface or table. Due to the nature of the stoneware, the rough bottom surface may scratch these surfaces if caution is not used.



HOW TO USE YOUR SLOW COOKER

1. There are three temperature settings. **LOW (I)** is recommended for slow "all-day" cooking. 1 hour on **HIGH (II)** equals about 2 to 2½ hours on **LOW (I)**. **WARM (☺)** is recommended for keeping already cooked food at the perfect serving temperature until you are ready to eat. **DO NOT** cook on this setting.
2. Before each use (whether in Heating Base Unit, on hob, in conventional or microwave oven), coat the inside of the stoneware with oil or butter to make clean up easier.
3. Always cook with the Lid on when using your stoneware in the slow cooker Heating Base Unit.
4. Follow recommended cooking times.
5. When using stoneware on electric hob, a heat diffuser (included) must be used. When using the diffuser, the cross supports should be facing up.
6. Unplug from wall outlet when cooking is done.
7. The detachable power cord located at the back of the heating base allows more convenience for serving.
8. Do not reheat foods in the slow cooker Heating Base Unit.
9. **ALWAYS** use a trivet or hot pad underneath heated stoneware when placing on table or countertops.
10. Removable stoneware and lid are safe for use on hobs*, in conventional and microwave ovens as well as refrigerator and freezer.
11. Handles on stoneware will stay cool to the touch when using in Heating Base Unit, however please use pot holders oven gloves when using in the oven, microwave or on the hob.
12. Always use pot holders oven gloves when moving Heating Base Unit. Handles will become hot when in use.

NOTE: Due to the unique manufacturing process of the ETC stoneware, you may see variations in the glazed surface. This is normal and does not affect performance.



HOW TO CLEAN YOUR SLOW COOKER

Before moving and cleaning the Slow Cooker:

- **ALWAYS** switch off and unplug from the electrical socket.
- **ALWAYS** allow the appliance to cool.

NEVER IMMERSE THE HEATING UNIT IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.

HEATING UNIT

DO NOT immerse in water or any other liquid. Clean with a soft cloth which has been dampened with warm soapy water and wrung out. Dry with a clean dry cloth. **DO NOT** use abrasive cleaners.

Caring for the removable Stoneware Cooking Pot

The removable Stoneware Cooking Pot and the lid go safely into the dishwasher or may be washed in hot soapy water. Do not use abrasive cleaning compounds - a cloth, sponge or plastic spatula will usually remove any stubborn residue. To remove water spots and other stains, use a non-abrasive cleaner or vinegar.

As with any fine ceramic, the Stoneware Cooking Pot will not withstand sudden temperature changes.

- If the Stoneware Cooking Pot has been pre-heated or is hot to the touch, **DO NOT** add refrigerated food. **DO NOT** pre-heat the Slow Cooker unless specified in the recipe. The Stoneware Cooking Pot should be at room temperature before adding hot foods.
- Wash the Stoneware Cooking Pot straight after cooking, use hot water. **DO NOT** pour in cold water if the Stoneware Cooking Pot is hot. Do not use abrasives or scouring pads or powder. Avoid using harsh abrasive cleaners or scouring pads as continued use will scratch the highly polished surface and make subsequent cleaning more difficult.

COOKING HINTS AND TIPS

- Trim fats and wipe meats well to remove residue. (If meats contain fats. Brown in the cooking pot and drain well). Season with salt and pepper. Place the meat in the cooking pot on top of vegetables.
- For roasts and stews, pour liquid over the meat. Use no more liquid than specified in the recipe. More juices are retained in meat and vegetables during slow cooking than in conventional cooking.
- Most vegetables should be thinly sliced or placed near the sides or bottom of the Stoneware Cooking Pot. In a Slow Cooker, meats generally cook faster than most vegetables.
- Use whole leaf herbs and spices for the best and fullest flavour from the slow cooking method. If ground herbs and spices are used, they should be stirred in during the last hour of cooking.
- Because there is no direct heat at the bottom, always fill the Stoneware Cooking Pot at least half full, to conform with recommended times. Small quantities can be prepared, but cooking times may be affected.
- A specific liquid called for in a recipe may be varied if an equal quantity is substituted. For example, substituting a can of soup for a can of tomatoes or 1 cup of beef or chicken stock for 1 cup of wine.
- Beans must be softened completely before combining with sugar and/or acidic foods. (**NOTE:** Sugar and acid have a hardening effect on beans and will prevent softening).
- Dried beans, especially red kidney beans, should be boiled before adding to a recipe. Cover the beans with 3 times their volume of unsalted water and bring to the boil. Boil for 10 minutes, reduce the heat, cover and allow simmer for 1½ hours or until the beans are tender. Soaking in water, if desired should be completed before boiling. Discard the water after soaking or boiling.

GUIDE TO ADAPTING RECIPES

This guide is designed to help you adapt recipes for the Slow Cooker- your own favourites and prized recipes collected from friends, food companies, newspapers and magazines. Our aim is to save preparation time with fewer steps and less dirty dishes and to keep cooking simple. In most cases all ingredients can go into your Slow Cooker in the beginning and cook all day. Many of the normal preparatory steps are unnecessary when using the Slow Cooker.

A few hints:

- Allow sufficient cooking time.
- Cook with the lid on.
- Do not add as much water as some non slow cooker recipes indicate.
- Remember - liquids do not "boil away" as in conventional cooking. Usually at the end of the cooking, you will have more liquid than less.
- This is "one-step" cooking: many steps in recipes can be deleted. Add ingredients to the Stoneware Cooking Pot at one time, adding liquid last, then cook for 8 - 10 hours.
- Vegetables do not overcook as they do when boiled on the hob or in the oven. Therefore everything can go into the Slow Cooker at one time. **EXCEPTION:** Milk, soured cream or cream should be added during the last hour of cooking.

TIME GUIDE

Most uncooked meat and vegetable combinations will require at least 8 hours on LOW.

IF RECIPE SAYS:	COOK ON LOW:	OR COOK ON HIGH:
15 to 30 minutes	4 to 6 hours	1½ to 2 hours
31 to 45 minutes	6 to 10 hours	3 to 4 hours
50 minutes to 3 hours	8 to 10 hours	4 to 6 hours

PASTA AND RICE

If a recipe calls for cooking noodles, pasta or macaroni etc., cook on the hob in a saucepan before adding to the Slow Cooker. Do not overcook - just until slightly tender.

If rice is required, stir in with other ingredients. Add 60ml (4 tbsp) cup of extra liquid per 60ml (4 tbsp) cup of raw rice. Use long grain rice for best results.

LIQUIDS

Use less in Slow Cooking - usually about half the recommended amount. 250ml (8 fl.oz) of liquid is usually enough, unless it contains rice or pasta.

SAUTEING VEGETABLES

This is generally not necessary. Stir in chopped or sliced vegetables with other ingredients. The only exception to this is aubergine which should be parboiled or sautéed, due to its strong flavour.

Since vegetables develop their full flavour potential with slow cooking, expect delicious results, even when you reduce quantities. Because vegetables take longer to cook than meat, slice or chop them where possible.

HERBS AND SPICES

Fresh herbs add flavour and colour when added at the end of the cooking cycle but for dishes with shorter cook times, hearty, fresh herbs such as rosemary and thyme hold up well. If added at beginning, many fresh herbs' flavour will dissipate over long cook times. Ground and/or dried herbs and spices work well in slow cooking and may be added at beginning, but use sparingly and taste at end of cook cycle and correct seasonings including salt and pepper. The flavour power of all herbs and spices can vary greatly depending on their particular strength and shelf life and so it is always recommended to taste and adjust seasonings just before serving.

MILK

Milk, cream and soured cream tend to breakdown during extended cooking. When possible, add during the last hour of cooking. Condensed soups may be substituted and can cook for extended times.

SOUPS

Some soup recipes call for 2 - 3 litres of water. Add other ingredients to the Removable Cooking Pot, then add the water only to cover. If thinner soup is desired, add more liquid at serving time. If milk based recipes have no other liquid for initial cooking, add 1 or 2 cups of water. Then during the final hour add milk or cream as required.

QUESTIONS AND ANSWERS

Q "What if the food is not done after 8 hours..... when the recipe says 8 - 10 hours?"

A This can be due to voltage variations, altitude or even extreme humidity. Slight fluctuations in power are not normally noticeable on most appliances, however with Slow Cookers it can alter the cooking times. Allow plenty of time and remember, it is practically impossible to overcook. You will learn through experience whether to increase or decrease cooking times.

Q "Must the Slow Cooker be covered? Is it necessary to stir?"

A Always cook with the lid on. If the lid is removed, the Slow Cooker will not recover heat losses quickly on LOW setting. Significant amounts of heat escape whenever the lid is removed, therefore cooking times are extended. Avoid frequent removal of the lid for checking cooking progress or stirring. Never remove the lid during the first two hours when baking breads or cakes. It is not necessary to stir whilst cooking on LOW heat. Whilst using HIGH heat for short periods, occasional stirring improves the distribution of flavours.

Q "How about thickening juices or making gravy?"

A Add some quick cooking tapioca to any recipe if you want to make a thick gravy. Add the tapioca at the beginning and it will thicken as it cooks. Alternatively, you can remove the solid foods, leaving the juices. Then prepare a smooth paste of approximately 100g (4 oz) of flour or cornflour to 90ml (6 tbsp) water or 4 tablespoons of melted butter. Pour the mixture into the liquid in the Stoneware Cooking Pot and stir well. Turn to HIGH and when it comes to the boil (about 15 minutes) it is ready.

Q "Can I cook a roast without adding water?"

A Yes - if cooked on LOW. We recommend a small amount of water because the gravies are especially tasty. The more fat or "marbelling" the meat has, the less liquid you need. The liquid is needed to properly soften and cook the vegetables.

RECIPES

PORK LOIN WITH SHERRY AND RED ONIONS

The mild flavour of the pork is awakened by the rich, delectable sauce.

2 large red onions, thinly sliced
 175g (6 oz) silver skin (button) onions, blanched and peeled
 40g (1½ oz) butter
 salt and freshly ground black pepper
 1.2kg (2½ lb) boneless pork loin, tied
 45ml (3 tbsp) cooking sherry
 small handful of flat leaf parsley, chopped
 25ml (1½ tbsp) cornflour
 15ml (1 tbsp) water

In a medium skillet or frying pan, sauté the red onions and silver skin onions in the butter until soft. Season with salt and pepper. Rub the pork loin with salt and pepper and place in the Slow Cooker. Add the sautéed onions, sherry and parsley. Cover and cook on LOW for 8 - 10 hours (or on HIGH for 5 - 6 hours). Remove the pork loin from the Stoneware Cooking Pot and let stand for 15 minutes before slicing. Turn the Slow Cooker to HIGH. Combine the cornflour and water and then add to the juices in the Stoneware Cooking Pot, stirring continuously. This will thicken the sauce. Serve the pork loin with the onion and sherry sauce. Serves 4.

RECIPES

SALMON & PARMESAN CASSEROLE

Perfect for a cold winter evening, when the rich and satisfying flavours will ease away any chill.

450g (1 lb) long grain rice
 1 x 418g can salmon, drained and flaked
 65g (2½ oz) cauliflower florets
 50g (2 oz) Parmesan cheese
 250ml (8fl.oz) dry white wine
 250ml (8fl.oz) milk
 250ml (8fl.oz) water
 15ml (1 tbsp) fresh tarragon, finely chopped
 5ml (1 tsp) Dijon mustard
 4ml (¾ tsp) salt
 2.5ml (½ tsp) freshly ground black pepper
 4 medium tomatoes, chopped
 2 salad onions, thinly sliced

Combine all ingredients, except for the tomatoes and salad onions, in the Slow Cooker. Mix thoroughly, cover and cook on HIGH for 1 hour, then on LOW for 6 - 8 hours (or on HIGH for 3 - 4 hours). Before serving, stir in the tomatoes and salad onions.

Serves 3.

LAMB WITH BALSAMIC GLAZED VEGETABLES

Well seasoned lamb is balanced by the tart sweetness of the balsamic vinegar glaze and vegetables.

2.5ml (½ tsp) salt
 2.5ml (½ tsp) freshly ground black pepper
 2.5ml (½ tsp) ground coriander
 7.5ml (½ tbsp) dried rosemary
 2.5ml (½ tsp) dried mint
 2.5ml (½ tsp) dried thyme
 2.5ml (½ tsp) ground fennel
 1.2kg (2½ lb) lamb joint, (suitable for roasting), trimmed of fat
 1 medium red onions, cut into eighths
 2 small courgettes, cut into 1cm (½ inch) thick slices
 2 small yellow squash (summer squash), cut into bite sized chunks
 2 red potatoes, cut into bite sized chunks
 40ml (2½ tbsp) balsamic vinegar

Combine the salt and pepper, coriander, rosemary, mint, thyme and fennel in a small bowl. Rub the seasonings over the lamb joint. Place the onions in the bottom of the slow cooker and add the lamb joint. Add the remaining vegetables. Drizzle the balsamic vinegar over the vegetables. Cover and cook on HIGH for 1 hour, then turn to LOW for 10 - 12 hours.

Serves 4.

RECIPES

FRESH VEGETABLE PAELLA

This side dish is a twist on the Spanish classic. You can also serve this as a main course.

140g (5 oz) frozen chopped spinach, thawed and drained
 450g (1 lb) long grain rice
 1ltr (1¼ pt) vegetable stock
 1 green pepper, deseeded and chopped
 1 medium tomato, sliced into wedges
 1 medium onion, chopped
 1 medium carrot, chopped
 1-2 cloves garlic, crushed
 15ml (1 tbsp) flat leaf parsley, chopped
 3ml (½ tsp) saffron threads
 2.5ml (½ tsp) salt
 2.5ml (½ tsp) freshly ground black pepper
 1 x 390g can artichoke hearts, quartered, rinsed and well drained
 115g (4 oz) frozen peas

Combine the spinach, rice, vegetable stock, green pepper, tomato, onion, carrot, garlic, parsley, saffron, salt and black pepper in the Slow Cooker. Mix thoroughly. Cover and cook on LOW for 4 hours (or on HIGH for 2 hours). Add the artichoke hearts and peas to the Paella 15 minutes before serving. Mix thoroughly to combine and replace the lid.

Makes 4 side servings.

CREAMY SPINACH DIP

You can present this warm version of classic spinach dip in the Slow Cooker or ladled into a bowl. Serve with raw vegetables, your favourite crackers or crusty bread slices.

1 x 400g tubs cream cheese
 125ml (4fl.oz) thickened cream
 225g (¾ lb) frozen, chopped spinach
 1 packet dry onion soup mix - approx 30 - 40g weight.
 (use vegetable if onion is not available)
 5ml (1 tsp) ready made spicy sauce
 2 salad onions, sliced
 5ml (1 tsp) fresh lemon juice

Combine the cream cheese and cream in the Slow Cooker. Cover and heat on HIGH until the cheese has melted - about 45 minutes. Add the spinach, soup mix and spicy sauce and stir thoroughly. Cover and cook on HIGH for 30 minutes. Shortly before serving, add the salad onions and lemon juice and mix thoroughly again.

ZÁRUKA

DOKLAD O KOUPI PŘÍSTROJE PEČLIVĚ USCHOVEJTE. JE POTŘEBA PŘI REKLAMACI V RÁMCI TÉTO ZÁRUKY.

- Záruční doba na tento výrobek je 2 roky.
- V případě poruchy laskavě odneste výrobek do prodejny, kde jste ho zakoupili. Předložte také doklad o koupi a tento záruční list.
- Práva a výhody v rámci této záruky doplňují vaše zákonná práva, která nejsou touto zárukou dotčena.
- Holmes Products Europe provede zdarma během stanovené doby opravu nebo výměnu kterékoliv vadné části přístroje za předpokladu, že:
 - Nás o této vadě neprodleně informujete.
 - Na přístroji nebyly provedeny žádné změny ani nebyl používán nesprávným způsobem nebo opraven osobou, která k tomu nemá oprávnění společnosti Holmes Products Europe.
- V rámci této záruky se neudělují žádná práva osobě, která získá přístroj použitý, nebo ke komerčnímu či veřejnému použití.
- Na opravený nebo vyměněný přístroj se bude vztahovat záruka po zbývající dobu záruční lhůty.

TENTO PŘÍSTROJ BYL VYROBEN PODLE SMĚRNIC EHS 73/23/EEC, 2004/108/EC A 98/37/EEC.

Vysloužilé elektrické výrobky by neměly být vyhozeny s domácím odpadem. Recyklujte je v místech s příslušným zařízením. Podrobnější informace o recyklaci a WEEE naleznete na následujícím webovém serveru: www.jardencs.com nebo e-mail info-europe@jardencs.com

